Рецепты с «секретом»

Советы бабушки Агафьи

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга расскажет вам о приготовлении разнообразнейших салатов, супов, горячих рыбных блюд и кушаний из птицы, грибов и овощей, а также всевозможных пельменей, блинов и запеканок. Не говоря уже о десертах — вареньях, киселях и джемах, — словом, бездонный кладезь рецептов и кулинарных секретов.

- Агафья Звонарева
  - САЛАТЫ С РЫБОЙ
    - Маринованная салака в горчичном соусе
    - Маринованная салака в чесночном соусе
    - Сельдь в лимонном соусе
    - Сельдь с фенхелем
    - Рыбный салат
    - Сельдь в сметане
    - Маринованная сельдь в томатном соусе
    - Маринованная сельдь с луком
    - Салат с сельдью
    - Овощной салат с рыбой
    - Салат из копченой рыбы с овощами
    - Слоеный салат «Мимоза»
    - Салат из кильки
    - Рыбный салат с огурцами
    - Рыбный салат с луком
    - Сельдь рубленая, с орехами
    - Салат из кальмаров
    - Креветочные шарики
    - Маринованная рыба
    - Паста-икра рыбная
    - Шарики рыбные
  - ОРИГИНАЛЬНЫЕ САЛАТЫ
    - Салат «Сундучок с сюрпризом»
    - Соленые «корзиночки»
    - Салат из щавеля и картофеля
    - Салат из подорожника
    - Салат из крапивы
    - Салат из лопуха
    - Сельдерей с орехами
    - Салат сельдереевый
    - Лук в тесте
    - Лук, тушенный с черносливом
    - Салат «Каприз»

- Салат из квашеной капусты с апельсинами
- Овощной коктейль
- Салат-пицца
- Салат «Гнездо ласточки»
- Домашний сыр с тмином
- Салат с мягким домашним сыром
- Творог с овощами
- Творожная закуска
- Салат из морепродуктов
- Салат с говяжьей печенью
- Паштет из печени для бутербродов

○ СУПЫ

- Рассольник
- Рассольник с потрохами
- Сборная солянка
- Уха с курицей
- Суп из свежей рыбы с овощами
- Молочно-гороховый суп
- Крестьянская молочная похлебка
- Суп «ВОЛЫНСКИЙ»
- Заморский молочный суп
- Весенняя окрошка без кваса
- Окрошка мясная
- Мясная окрошка с редиской
- Гороховый суп с клецками
- Гороховый суп с добавлениями
- Суп из сушеного гороха
- Хлебный суп с калиной и с медом
- Хлебный суп с калиной и с медом
- Хлебный суп
- Похлебка из картофеля
- Суп вегетарианский
- Суп на костном бульоне
- Чесночная похлебка
- Суп с зеленым горошком
- Бульон с гренками
- Суп из шпината
- Суп «Добрая жена»
- Весенний суп
- Суп с рисовыми клецками
- Суп фасолевый по-деревенски
- Соевый суп с овощами
- Суп из моркови и сельдерея
- Суп с сыром

- Суп из печеного перца
- Суп из укропа с клецками
- Суп из лебеды и крапивы

- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ
  - Рагу
  - Колбаса из кур под паровым соусом
  - Котлеты пожарские
  - Фаршированная курица
  - Рисовая запеканка с курицей
  - Курица с сыром и шпинатом
  - Цыпленок в муке
  - Тушеная курица с овощами
  - Цыплячьи крылышки со специями
  - Курица в томатном соусе
  - Курица с яблоками и сыром
  - Рагу из вареной курицы
  - Курица с перцем
  - Курица в сметане
  - Цыплята тушеные
  - Курица в сухарях
  - Курица с картофелем и фасолью
  - Жареная курица с черносливом
  - Запеканка из курицы
  - Куры в соусе
  - Курица фаршированная
  - Цыплята в сметане
  - Бройлеры с помидорами
  - Утка с груздями
  - Гусь или утка с картофелем
  - Гусь с тушеной капустой
  - Гусь с яблоками
  - Гусь по-домашнему
  - Гусь или утка по-деревенски
  - Праздничные голубцы из гуся
  - Индейка с соусом из грецких орехов
- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
  - Солянка рыбная (в старину — селянка)
  - Щука, фаршированная печенью
  - Пудинг из рыбы
  - Рыба жареная
  - Сом жареный
  - Налим или сом, запеченный с баклажанами
  - Котлеты из рыбы и картофеля
  - Рыба, тушенная в горшочке

- Рулет рыбный
- Рыба с огурцами
- Рыба, запеченная в омлете
- Рыба фри
- Рыба, запеченная по-московски (раньше — по-монастырски)
- Котлеты любительские
- Сосиски рыбные
- Корзиночки с рыбой
- Кальмары в сметане
- Плов с рыбой
- Рыба с картофелем
- Фаршированная рыба
- Филе рыбы в тесте
- Рыба с сырной корочкой
- Хрустящая камбала со специями
- Пышки из форели
- Жареная макрель с горячим оранжевым сусом
- Карп в соусе
- Мелкая рыба
- Рыба по-московски
- Судак, запеченный в фольге
- Рыба в фольге

○ ПЛОВЫ И БЛЮДА О РИСОМ
- Плов с мясом
- Плов с курицей, замаринованной в простокваше
- Плов с курятиной
- Плов с грибами
- Плов простой с луком
- Плов с молодым горошком
- Плов с цветной капустой
- Отварной рис
- Рис по-монастырски

○ РАЗЛИЧНЫЕ БЛЮДА С ГРИБАМИ
- ЗАКУСКИ ИЗ ГРИБОВ
  - Грибы заливные
  - Салат грибной с печенью
  - Икра из грибов
- ГРИБНЫЕ СУПЫ
  - Грибной рассольник
  - Суп из сушеных грибов
  - Суп из свежих грибов с яйцом
  - Грибной суп с гренками
  - Грибной суп на мясном бульоне

- Грибная похлебка
- Щи из квашеной капусты с грибами
- Вегетарианский грибной борщ
- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА О ГРИБАМИ
  - Курица с грибами
  - Мясо с грибами
  - Грибные котлеты
  - Грибы запеченные
  - Котлеты картофельные с сушеными грибами
  - Помидоры, фаршированные грибами
  - Жаренка
  - Запеканка из грибов по-русски
  - Грибное рагу
- ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБАМИ
  - Пельмени с подосиновиками
  - Пельмени рыбные с грибами
  - Пельмени с грибами и ветчиной
  - Пельмени с сухими грибами
  - Пельмени с грибами, запеченные в омлете

○ БЛИНЫ И ОЛАДЬИ
- Блины красные
- Блины — скородумки
- Блины пресные
- Блины пшенные
- Блины гречневые
- Блинчики «Румяные щечки»
- Блинчики с пивом
- Блины с припеком
- Овсяные блины
- «Луковник»
- Блинники
- Блинчики с начинкой
- Оладьи
- Овощные оладьи
- С чем подать оладьи
- Сырники
- Галушки
- Галушки творожные
- Запеканка из домашней лапши

○ ДЕСЕРТЫ
- ЖЕЛЕ
  -
  - Желе малиновое (или клубничное,

- вишневое, смородиновое)
    - Желе лимонное
    - Желе «Мозаика»
    - Желе вишневое
    - Желе «Янтарь»
    - Желе из сыворотки
- ВАРЕНЬЯ
    - Клубничное варенье
    - Варенье из кабачков
    - Изумрудное варенье
    - Варенье из зеленых помидоров
    - Варенье из роз
    - Варенье из моркови
    - Варенье из дыни или арбуза
    - Варенье из рябины
    - Варенье из плодов шиповника
    - Варенье из лепестков шиповника (холодным способом)
    - Облепиха, протертая с сахаром
    - Джем из облепихи
    - Варенье из ревеня
    - Варенье из облепихи
    - Малиновое варенье без воды
    - Малиновое желе
    - Джем из крыжовника с вишней
    - Желе из клюквы
    - Варенье из жимолости
    - Мармелад из крыжовника
    - Мармелад сливовый
    - Королева десерта — тыква
    - «Гоголь-моголь»
    - Фруктовый «гоголь-моголь»
    - Медовый «гоголь-моголь»
    - Рябина в сахаре
    - Боярышник в сахаре
    - Клубника под снегом
- СБИТЕНЬ
- КИСЕЛИ
    - Кисель овсяный кислый
    - Кисель овсяный с медом
    - Кисель кофейно-молочный
    - Кисель из хлебного кваса
    - Кисель из меда
    - Кисель шоколадный

- Кисель молочно-медовый
- Напиток огуречный
- Напиток из свежей капусты
- Напиток томатный с мятой
- Напиток «Здоровье»
- Напиток «Свеколка»
- Напиток из сока свежей малины
- Сок из красной калины

Агафья Звонарева
РЕЦЕПТЫ С «СЕКРЕТОМ»

САЛАТЫ С РЫБОЙ

Маринованная салака в горчичном соусе

600 г филе салаки.

Для маринада: 1 л воды, 150 мл 12 %-ного уксуса, 3 ст. л. соли.

Для соуса: 2 ст. л. горчицы, 100 мл винного уксуса, 150 мл растительного масла, 4 ст. л. сахара, около 1 ч. л. немолотого душистого перца, 100 г мелко нарезанного укропа.

Очистить филе от кожицы и, нарезав на кусочки, положить в подготовленный маринад. Оставить в холодном месте на ночь. Смешать все компоненты для приготовления соуса. Выложить кусочки рыбы в банку и залить соусом. Банку поставить на день в холодное место.

Маринованная салака в чесночном соусе

600 г филе салаки.

Для маринада: 1 л воды, 150 мл 12 %-ного уксуса, 3 ст. л. соли.

Для соуса: 200 г майонеза, 150 г сметаны, 150 г горчицы, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока, горсть мелко нарезанного укропа, 1 ч. л. сухого эстрагона.

Очистить филе от кожицы и, нарезав на кусочки, положить в подготовленный маринад. Оставить в холодном месте на ночь. Смешать все компоненты для приготовления соуса.

Выложить кусочки рыбы в банку и залить соусом. Банку поставить на день в холодное место.

Сельдь в лимонном соусе

2 вымоченные в воде соленые сельди, 50 г мелко нарезанной зелени укропа, 1 красная репчатая луковица, 1 лук-порей, нарезанный кольцами, 1 размельченный лавровый листик.

Для соуса: 150 мл воды, 150 г сахара, сок из лимонов.

Очистить сельдь от костей и кожи. Нарезать кусочками толщиной в 1 см. Перемешать сельдь, лавровый лист, лук и укроп в миске.

Перемешать компоненты для соуса и вскипятить его. Дать соусу остыть и холодным залить сельдь. Пусть постоит в холодном месте до следующего дня.

Сельдь с фенхелем

2 вымоченные в воде соленые сельди, 2 луковицы, нарезанные кольцами.

Для маринада: 100 мл 12 %-ного уксуса, 200 мл воды, 100 г сахара, 1 ст. л. порошка карри, 2 ст. л. фенхеля (аптечного укропа).

Очистить сельдь от костей и кожи. Нарезать кусочками толщиной в 1 см. Перемешать сельдь и лук в миске. Перемешать все компоненты для приготовления маринада и вскипятить.

Дать маринаду остыть. Залить сельдь хорошо остывшим маринадом и оставить до следующего дня.

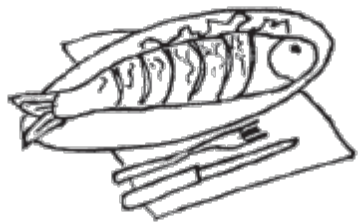
Рыбный салат

200 г рыбы, 150 г картофеля, 100 г огурцов свежих, 100 г помидоров, 100 г капусты цветной, 50 г горошка зеленого, 50 г моркови, 200 г майонеза, 10 г соуса «Южный».

Отварить рыбу, а также картофель, морковь, цветную капусту. Капусту разобрать на соцветия, все остальные компоненты, включая огурцы и помидоры, нарезать ломтиками. Перемешать, добавляя зеленый горошек и заправляя майонезом и соусом «Южный». Уложить в салатницу и украсить кусочками рыбы, цветной капусты и зеленью.

Сельдь в сметане

2 селедки средней величины, неполный стакан сметаны, 2 луковицы и большой пучок укропа.



Сельдь снять с кости, нарезать наискосок узкими кусочками и вымачивать в молоке 8 часов. Затем поместить на блюдо в один слой, сверху положить нарезанный тонкими кольцами лук и залить все густой и свежей сметаной. Разровнять поверхность и посыпать мелко нарезанным укропом.

Маринованная сельдь в томатном соусе

2 кг свежей рыбы.

Для маринада: 1 л воды, 200 мл 12 %-ного уксуса, 150 г крупной соли, 50 г сахара. Для основного маринада: 1 мелко нарезанная красная луковица, 150 мл растительного масла, 50 мл 12 %-ного уксуса, 100 мл острого томатного соуса, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока, 2 ст. л. столовой горчицы, горсть мелко нарезанной зелени укропа.

Рыбу вымыть, выпотрошить и очистить от костей. Вскипятить маринад и дать ему как следует остыть. Залить этим маринадом филе рыбы и оставить в холодном месте на два дня. Слить маринад и сполоснуть рыбу. Снять кожицу. Положить кусочки рыбы в подготовленную посуду. Смешать все компоненты основного маринада и залить им рыбу. Оставить на один день. Подавать с отварным картофелем.

Маринованная сельдь с луком

6 крупных свежих сельдей.

Для маринада: 200 мл 12 %-ного уксуса, 500 мл воды. Приправа: 2 ст. л. дробленого душистого перца, 200 г сахара, 2 ст. л. соли, 100 г мелко нарезанной зелени укропа, 2 луковицы, нарезанные кольцами.

Перемешать компоненты приправы и рыбу, добавить укроп и репчатый лук. Оставить в холодном месте на день.

Салат с сельдью

50 г сельди, 150 г свинины, 3 картофелины, 2 соленых огурца, 1 яблоко, 1 яйцо.

Для заправки: 4 ст. л. сметаны, 1 ч. л. тертого хрена, 13 ч. л. горчицы, по 1 ст. л. рубленого укропа и петрушки.

Филе соленой сельди нарезать тонкими ломтиками. Соленые огурцы и свежие яблоки очистить и тоже нарезать ломтиками. Мелко порубить сваренное вкрутую яйцо и отварную свинину. Все компоненты салата перемешать.

Сделать следующую заправку: сметану смешать с тертым хреном, горчицей и очень мелко рубленной зеленью укропа и петрушки. Заправить салат и дать немножко настояться.

Овощной салат с рыбой

1 салат-латук, 1 банка тунца (лосося), жидкость слить, рыбу размять, 2 крутых яйца, разрезанных на 4 части, 2 помидора, разрезанных на 4 части, 2 картофелины, отваренные и нарезанные тонкими кружочками, 1 чашка отваренной стручковой фасоли, полчашки салатного соуса.

Разложить листья салата по краям блюда. В центре выложить тунец. Вокруг рыбы расположить яйца, помидоры, картофель и фасоль. Перед подачей салат полить салатным соусом.

Салат из копченой рыбы с овощами

200 г филе рыбы горячего копчения, 100 г горошка зеленого консервированного, 100 г капусты цветной вареной, 3 шт. картофеля вареного, 1 морковь, 1 огурец, 2 помидорки, 2 яйца вареных, майонез, соль, зелень укропа.

Капусту разобрать на соцветия. Филе рыбы, картофель, морковь, огурец и яйца нарезать ломтиками.

Ломтики рыбы выложить на середину блюда, полить частью майонеза. Вокруг уложить подготовленные овощи и яйца, посолить, заправить оставшимся майонезом. Оформить помидором, зеленым горошком и зеленью.

Слоеный салат «Мимоза»

1 банка рыбных консервов, 1 луковица, 2 яйца, 1 морковь, майонез.

Содержимое 1 банки любых рыбных консервов в масле выложить на тарелку и разметь вилкой. Сложить на дно глубокой салатницы. Это первый слой. Покрыть его майонезом, затем положить слой мелко нарубленного репчатого лука, затем вновь майонез, потом мелко нарубленные белки от сваренных вкрутую яиц, слой майонеза, слой натертой на крупной терке вареной моркови, майонез. Сверху украсить салат раскрошенными желтками и мелко порубленным зеленым луком.

Этот салат должен часа полтора постоять в холодильнике. После этого он становится очень нежным. Раскладывать по тарелкам его надо, как торт, захватывая все слои.

Салат из кильки

2-3 шт. картофеля вареного, 100 г кильки соленой очищенной, 1 морковь вареная, 2 огурца, 2 помидора, 1 ч. л. каперсов, 2 вареных яйца, 3 ст. л. лука зеленого рубленого, майонез, горошек зеленый консервированный, маслины, перец черный молотый, соль.

Картофель, морковь и 1 яйцо нарезать ломтиками, соединить с 1 нарезанным помидором, огурцами, каперсами, луком, зеленым горошком, маслинами, майонезом, добавить соль, перец и перемешать.

Салат выложить горкой в салатник, сверху уложить кильку, оформить зеленым луком.

Рыбный салат с огурцами

2 банки рыбных консервов, 2 яйца, 2 соленых огурца, рис, специи.

Нарезать кубиками соленые огурцы и сваренные вкрутую яйца, добавив 2 банки рыбных консервов, стакан горячего отварного риса, тщательно перемешать, переложить в салатник и залить смесью из растительного масла, соли, молотого черного перца и горчицы по вкусу.

Рыбный салат с луком

1 селедка, 1 кг картофеля, 3 шт. луковицы, зелень.

Сварить картофель в подсоленной воде, не снимая кожуры. Затем очистить, охладить, нарезать кружочками толщиной примерно в сантиметр. Так же порезать 3 головки репчатого лука. Очистить и нарезать кусочками сельдь. Затем уложить в салатник: слой картофеля, слой лука, слой сельди, посыпать мелко нарезанной зеленью и заправить соусом из растительного масла, уксуса и горчицы.

Сельдь рубленая, с орехами

250-300 г сельди, 2 крутых яйца, 1 яблоко, 1 луковица, 8-10 ядер грецких орехов, 3 ст. л. майонеза.

Хорошо вымоченную сельдь освободить от кожицы и костей, пропустить через мясорубку вместе с крутым яйцом, яблоком, очищенным от кожицы, луком и орехами.

Все это перемешать и заправить майонезом.

Выложить смесь на селедочницу в виде рыбки, используя голову и хвост селедки, и украсить сверху зеленым луком.

Салат из кальмаров

Кальмары, крабовые палочки, капуста белокочанная, яйца вареные, икра лососевая, майонез, сахар, соль, листья зеленого салата.

Отваренных или консервированных кальмаров нарезать соломкой, соединить с нашинкованными крабовыми палочками и капустой. Заправить солью, сахаром и майонезом. Яйца очистить, разрезать пополам и наполнить половинки икрой. Подать салат на блюде, выстланном листьями салата. Оформить половинками яиц с икрой.

Креветочные шарики

500 г креветок с кожурой, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. масла, 4 ст. л. муки, 2 желтка, щепотка соли и перца, 1 яйцо, 200 г панировочных сухарей, растительное или оливковое масло для жарки.

Хорошо промыть креветки и сварить их в подсоленной воде (5 минут), откинуть на дуршлаг, но воду после варки не выливать, сохранить.

Креветки почистить, головы и кожуру положить обратно в эту воду и продолжить их варить еще около 10 минут. Затем процедить через мелкое сито и оставить эту жидкость для приготовления соуса.

Когда креветки остынут, мелко порезать их. Растопить масло, добавить муку и размешать до получения однородной массы. Добавить немного оставшейся от приготовления воды и кипятить на небольшом огне до получения густой пасты. Добавить нарезанные креветки, желтки, соль и перец к этой пасте. Снять с огня и дать немного остыть.

Сформировать из этой массы шарики размером с грецкий орех. Взбить 1 яйцо. Каждый шарик окунуть сначала в яйцо, затем в панировочные сухари и жарить в кипящем масле до золотисто-коричневого цвета. Дать маслу стечь, и можно подавать.

Маринованная рыба

800 г мягкой белой рыбы (судак, макрель или камбала), 1 ч. л. соли, сок двух лимонов, 1 луковица, 1 ч. л. измельченной кинзы, пол чайной ложки черного перца, 125 г кокосового молочка, 2 зубчика чеснока, красный перец на кончике ножа, 4 перышка зеленого лука, 4 помидора, 8 листьев салата.

Очистить рыбу от кожи и костей и нарезать кубиками (около 2 см). Положить в миску, смешать с лимонным соком и солью. Нарезать луковицу кольцами и положить сверху на рыбу, добавить перец и кинзу. Накрыть миску и поставить в холодильник мариноваться на 8-12 часов. Мелко нарезать зеленый лук и помидоры, предварительно очищенные от кожуры (для этого их лучше обдать кипятком). Вымыть листья салата, измельчить чеснок.

Дно салатницы покрыть листьями салата. Смешать кокосовое молочко с зеленым луком, помидорами, чесноком, затем перемешать все это с маринованной рыбой и выложить в салатник.

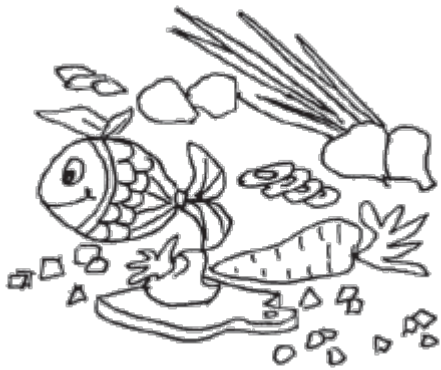
Паста-икра рыбная

1 сельдь, молоко, 3 плавленых сырка, 3 яйца, 100 г масла, майонез.

Одну крупную сельдь, предварительно очищенную, вымочить в молоке в течение 3 часов, дважды меняя молоко, 3 плавленых сырка и 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла пропустить вместе с селедкой через мясорубку. Все тщательно перемешать, добавив майонез. Уложить в салатник, сверху полить майонезом, украсить кусочками вареного яйца.

Шарики рыбные

Рыбное филе (окунь, треска, судак), 2 ст. л. картофельной муки, 1 яйцо, полстакана молока, 2 луковицы, соль и перец по вкусу.



Филе пропустить вместе с сырым репчатым луком через мясорубку и хорошенько перемешать, добавив крахмал, соль, молотый перец, молоко или воду и яйцо. Чтобы не образовалось комков, муку сначала нужно развести теплым молоком. Из полученной массы чайной ложкой, смоченной водой, сформовать шарики величиной с небольшой грецкий орех. Отваривать их следует в кипящем подсоленном рыбном бульоне, но можно и в подсоленной воде. Готовые шарики всплывут на поверхность. Варить в закрытой посуде, без сильного кипения.

Подать горячими, полив растопленным сливочным маслом.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ САЛАТЫ

Салат «Сундучок с сюрпризом»

Взять небольшой лист свежей капусты, слегка отбить, чуть присолить. А в середину положить любой фарш: измельченные помидоры с огурцами, мясной салат, творог, сдобренный сметаной и измельченной зеленью, или творог с изюмом и орехами, обычные домашние котлеты, не говоря уж о грибной икре — это, пожалуй, самая вкусная начинка! Сверху прикрыть фарш капустным листиком. Вот и попробуйте угадать, что там за «сюрприз» в витаминном сундучке?

Соленые «корзиночки»

Тесто, овощи, зелень.

Замесить мягкое тесто из 500 г муки, 1 яйца, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли и стакана молока с растворенным в нем кусочком дрожжей (величиной со спичечный коробок).

Скатать тесто в шар, положить в глубокую кастрюлю с водой комнатной температуры и держать в ней, пока тесто не всплывет на поверхность, после вынуть его из воды, добавить еще немного муки, слегка вымесить и разделать шарики величиной с яйцо. Дать им немного подойти, смазать яичным желтком и выпечь в умеренно горячем духовом шкафу.

Срезать с выпеченных шариков верхушки и осторожно вынуть ложечкой середину. Наполнить образовавшееся отверстие салатом «оливье», тертой брынзой или любой другой начинкой, украсить кубиками отварной свеклы, морковью, вареным яичным белком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Можно испечь из теста ручки и прикрепить их к корзиночкам.

Салат из щавеля и картофеля

200 г щавеля, 100 г шпината, 200 г отваренного картофеля, полстакана сметаны, зеленый лук, укроп, соль, сахар.

Картофель нарезать кубиками. Щавель, шпинат, зеленый лук и укроп мелко порубить и вместе с солью и сахаром добавить к сметане. Приготовленным соусом залить картофель и перемешать. Украсить салат зеленым луком и петрушкой.

Салат из подорожника

Зелень петрушки и подорожника (поровну) мелко нарезать, добавить натертый хрен, посолить, заправить сметаной, украсить кружочками вареного яйца.

Салат из крапивы

Пучок молодой зелени (с полкилограмма) перебрать, промыть как следует, сложить в дуршлаг и несколько раз обдать кипятком. Добавить мелко изрезанный зеленый лук, 3–4 сваренных вкрутую яйца, также мелко порубленных. Посолить по вкусу, но не слишком — салат получится тогда водянистым.

Заправить сметаной, выложить горкой в салатник или на блюдо, украсить дольками яйца и зеленым луком.

Салат из лопуха

Молодые листья лопуха тщательно промыть, опустить на минуту в кипящую воду, затем обсушить, мелко порезать. Добавить мелко нарезанный укроп, тертый хрен. Немного посолить, заправить сметаной. Зелени лопуха и укропа взять поровну.

Сельдерей с орехами

200 г зелени сельдерея, 1 некрупное яблоко, 50 г орехов, полстакана сметаны, сахар по вкусу.

Сельдерей натереть на мелкой, а яблоко — на крупной овощных терках. Заправить сметаной с сахаром, выложить в салатницу и посыпать сверху измельченными орехами, предварительно прогретыми на сухой сковородке.

Салат сельдереевый

100 г сельдерея, 2 яблока, пара веточек лука-порея, крутое яйцо, 3 ст. л. сметанного соуса, зелень.

Яблоки очистить от кожуры и нарезать кубиками по 0,5 см. Сельдерей измельчить на терке, лук-порей порезать кружочками, как и крутое яйцо. Выложить в салатницу, залить соусом: пол стакана сметаны, пол чайной ложки соли, чайную ложку сахара, немного горчицы и перца перемешать.

Если сметана недостаточно кислая, можно добавить чуточку уксуса или консервированного яблочного сока.

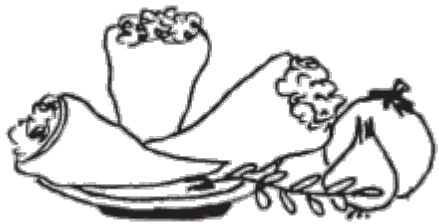
Лук в тесте

Одна средней величины луковица, стакан муки, 2 ст. л. подсолнечного масла, яйцо, полстакана воды или молока, соль.

Очищенную луковицу нарезать кружочками, уложить их на сито и на несколько минут опустить в кипяток, вынуть, дать стечь воде, посолить и поперчить. В муку влить желток и подсолнечное масло, добавить соль, размешать и добавить столько воды или молока, чтобы получилось тесто чуть гуще, чем для блинов. Потом добавить взбитый белок и размешать. Кружки лука обмакнуть в тесто и обжарить на разогретой сковороде, на маленьком огне, переворачивая, чтобы тесто не румянилось слишком быстро. Можно подать с острым томатным соусом.

Лук, тушенный с черносливом

1 луковица, 1 столовая ложка маргарина или свиного сала, несколько ягод чернослива, соль, петрушка.



Чернослив вымыть и замочить в стакане кипяченой воды. Когда ягоды набухнут, вынуть косточки, а мякоть нарезать полосками. Очищенную луковицу разрезать на 4 дольки, потом поперек тонкими ломтиками. Быстро поджарить на жире, добавить нарезанный чернослив, влить воду, в которой он замачивался. Тушить под крышкой на маленьком огне 10 минут. Посолить, посыпать зеленью.

Салат «Каприз»

В салатницу уложить слоями отварной картофель, лук, рубленые яйца, очищенные свежие огурцы, затем нарезанные кусочками яблоки, насыпать невысокими холмиками вишни без косточек, сделать ножом узкие отверстия в салате, залить сметаной и поставить на холод на 3–4 часа. Подавать кусочками, как торт.

Салат из квашеной капусты с апельсинами

1 ст. квашеной капусты, 1–3 ч. л. сахара, пол-апельсина, половина луковицы, подсолнечное масло.

Квашеную капусту, даже если она стала к весне очень кислой, не стоит промывать — этим можно уничтожить большую часть витаминов. Лучше положить в капусту побольше сахара, заправить подсолнечным маслом и соединить с тонко нарезанными апельсинами и обваренным кипятком очень тонко нашинкованным луком.

Овощной коктейль

Чеснок растереть с солью, посыпать перцем и залить овощным соком и простоквашей, хорошо перемешать, подать к столу в высоких бокалах с соломинкой.

Салат-пицца

Тесто, помидоры, грибы, сыр, специи.

Сделать лепешку из дрожжевого теста, положить на смазанный противень, смазать растопленным маслом, густо посыпать натертым на крупной терке сыром. Уложить кружочки помидоров (очищенных от кожицы), на них- мелко нашинкованные грибы. Поперчить, посолить и вновь посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и поставить в духовку. Можно сделать большую пиццу- на весь противень, и потом порезать на куски, а можно приготовить небольшие пиццы.

Салат «Гнездо ласточки»

1 небольшая свекла, 4 средние морковки, 6 огурцов (свежих или соленых), 3 картофелины, по головке лука и чеснока, 3–4 ст. л. творога, 4 отваренных яйца, листок капусты, зелень и майонез.

Корнеплоды отварить, мелко нарезать, смешать с остальными нарезанными продуктами; заправить майонезом, посолить по вкусу. Уложить на ошпаренный кипятком лист капусты, украсить зеленью. Порции расположить на плоском блюде.

Домашний сыр с тмином

3 л молока, 1 кг творога, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 яйца, 2 ч. л. тмина, 1 ч. л. соли.

В кастрюлю с нагретым почти до кипения молоком ввести творог. Массу, помешивая, нагревать на медленном огне до тех пор, пока молоко не свернется. Затем содержимое кастрюли вылить в полотняный мешочек, дать сыворотке стечь.

Полученную массу вновь выложить в кастрюлю, подогревая на медленном огне и перемешивая, соединить со сметаной, яйцом, сливочным маслом. Добавить соль и промытый тмин.

Когда образуется однородная масса, ее надо вновь поместить в смоченный в сыворотке мешочек, придав сыру форму круга. Придавить небольшим грузом и оставить до полного остывания.

Чтобы готовый сыр было легко вынуть из мешочка, его надо ненадолго погрузить в сыворотку.

Салат с мягким домашним сыром

300 г сыра, 2 яйца, 2 яблока, сметана, соль, укроп — по вкусу. Сваренные вкрутую яйца нарезать кубиками, очищенное яблоко — соломкой, укроп мелко порубить. Подготовленные продукты соединить с мягким домашним сыром и тмином, заправить густой свежей сметаной.

Творог с овощами

Почему-то принято в творог — подготовленный самой природой для натурального употребления — добавлять калорийные продукты. Лучше всего подавать его с сырыми овощами. А кислый нежирный творог в сочетании с натертой на крупной терке морковью — замечательное лакомство.

Творожная закуска

500 г творога, 100 г зелени, стакан сметаны, соль по вкусу, 2 ст. л. сахарного песка.

Можно сделать закуску без сахара: посолить покруче, добавить перец. Листики салата и шпината перебрать, очистить от стебельков, промыть, обсушить и мелко нарезать. Творог посолить, посыпать сахаром, перемешать и пропустить через мясорубку. Перемешать творожную массу с рубленой зеленью, выложить горкой на круглое блюдо, сверху сделать углубление и положить в него сметану. Края блюда можно украсить листиками салата.

Салат из морепродуктов

Мясо осьминога или каракатицы, мидии, креветки, масло оливковое, вино белое, чеснок, зелень петрушки, лук-порей, сок лимонный, перец черный молотый, соль.

Мясо осьминога нарезать небольшими кусочками и обжарить на части масла 15 минут на среднем огне. Мидии промыть. Воду довести до кипения, влить вино и положить мидии. Варить до тех пор, пока створки раковин не раскроются. Извлечь мякоть из раковин. Креветки промыть, очистить и жарить на оставшемся масле вместе с измельченным чесноком и петрушкой до готовности.

Перед подачей выложить морепродукты на тарелки, посолить, поперчить, полить лимонным соком и оставшимся маслом, оформить нарезанным кольцами луком.

Салат с говяжьей печенью

Майонез, печень говяжья, шампиньоны, лук репчатый, масло растительное, зелень петрушки, соль, перец.

Говяжью печень сполоснуть холодной водой, желчные протоки вырезать. Печень отварить в воде 5 минут. Подготовленную печень нарезать мелкими брусочками, посолить и поперчить. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить печень, обжарить вместе 2–3 минуты и остудить. Положить в салат грибы, заправить майонезом, посыпать зеленью.

Паштет из печени для бутербродов

100 г печенки, четверть головки лука, 1 ст. л. масла, кусок белой булки.

Печенку лучше вымачивать в проточной воде, потом завернуть в пергаментную бумагу, завязав концы, чтобы бумага не развернулась. Затем положить «конверт» в духовку на чугунной сковороде и запечь там печенку. Через двадцать минут, когда печенка будет готова, а готовность определяется по светло-коричневому цвету разреза, пропустить ее через мясорубку, затем через волосяное сито, растереть с небольшим количеством масла и нежирного бульона. Затем снова протереть через сито, и в таком виде намазывать паштет на горячий хлеб.

СУПЫ

Рассольник

500 г мяса, в том числе часть почек говяжьих или потрохов домашней птицы, 2–3 соленых огурца, 1 луковица, 4 картофелины, 2 ст. л. масла, зелень петрушки и сельдерея.

С почек (или потрохов) снять жир, разрезать каждую на 3–4 части, обмыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и вскипятить. Воду слить, почки еще раз обмыть, добавить к ним подготовленное мясо, вновь залить холодной водой и поставить варить на 1–1,5 часа.

Очищенные коренья и лук нашинковать соломкой, обжарить на масле, сложить в кастрюлю. Туда же положить очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы и картофель, залить процеженным бульоном и поставить варить на 25–30 минут. За несколько минут до окончания варки добавить для остроты немного процеженного огуречного рассола и соль (по вкусу). При подаче к столу положить в рассольник изрезанные ломтиками почки (потроха), мясо, сметану и зелень петрушки.

Рассольник можно приготовить не на мясном бульоне, а на рыбном, подавать с отваренной рыбой.

Рассольник с потрохами

Лапки, крылышки, шейки, желудок, сердце птицы тщательно обработать и промыть. Залив холодной водой, варить. В процессе варки бульон посолить и положить в него нарезанную крупными кусками морковь и лук.

Соленые огурцы очистить, нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве бульона. Муку обжарить без жиров до золотистого цвета и развести огуречным отваром. Мелко нарезанные соломкой коренья петрушки, морковь, лук слегка спассеровать на растительном масле, добавить немного бульона и тушить почти до готовности. В процеженный бульон положить нарезанный дольками картофель, а через 10–15 минут — пассерованные коренья, лук, специи, подготовленные огурцы и мучную заправку, после чего варить еще 10–15 минут.

В готовый рассольник добавить немного огуречного рассола, следя за тем, чтобы не пересолить. Мелко нарезанные потроха разложить прямо в тарелки.

Сборная солянка

500 г мяса, 300 г мясных продуктов, 4 соленых огурца, 2 головки лука, 1 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. масла, 100 г сметаны, если есть под рукой — ломтик лимона, несколько маслин или каперсов.

Сварить бульон из мяса. Репчатый лук нашинковать, обжарить и тушить с томатной пастой и маслом, подлив немного бульона. Огурцы очистить, разрезать на две части, каждую порезать ломтиками.

Мясные продукты: сваренное в бульоне мясо, колбасу, сосиски, вареную или копченую свинину ит. п. — нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю вместе с жареным луком, добавить огурцы, соль, лавровый лист, залить готовым бульоном и варить 5-10 минут.

При подаче к столу положить сметану, можно добавить кусочек лимона, пару маслин, немного рубленой зелени.

Уха с курицей

Небольшой кусок курицы или цыпленка мелко порубить, промыть, залить холодной водой, быстро довести до кипения, варить 5–6 минут. Затем настоять 30–40 минут с закрытой крышкой.

После этого курицу нужно вынуть, а в бульон положить кусочки рыбы, довести его до кипения, варить 5–6 минут и 10–15 минут настаивать.

Рыбу тоже нужно вынуть, а бульон поставить на огонь, довести до кипения, положить в него картофель, лук репчатый, морковь, зелень. Опять овощи довести до кипения, добавить соль, пряности, специи, травы.

Снять с огня и настоять 10–15 минут. Затем положить в тарелку кусочек курицы, рыбы, залить ухой, заправить сметаной или майонезом.

Суп из свежей рыбы с овощами

800 г свежей рыбы, 4–5 картофелин, 1 луковица, корень петрушки, соль и сливочное масло по вкусу.

Подготовить рыбу и нарезать ее порционными кусками. При этом головы, освобожденные от жабер, вместе с хвостами, молоками и икрой сложить в посуду, залить холодной водой. Варить не меньше часа, чтобы части рыбы полностью разварились. Готовый бульон процедить, довести до кипения, опустить в него кусочки картофеля и рыбы.

Через 15–20 минут заправить суп обжаренным в масле луком и посыпать зеленью петрушки. Такой суп можно готовить из карпа, сазана, некрупной щуки или сома.

Он прекрасен сам по себе, без специй и приправ.

Молочно-гороховый суп

1 ст. сушеного гороха, полстакана гречневой крупы, 1 л молока, 0,75 л воды, соль по вкусу.

Предварительно замоченный горох варить примерно полчаса на медленном огне. Затем добавить к нему перебранную, поджаренную и промытую гречневую крупу и посолить. Когда крупа и горох сварятся до мягкости, добавить молоко, масло, вновь довести до кипения и проварить еще некоторое время на медленном огне.

Крестьянская молочная похлебка

Промыть 3 ст. л. пшена и варить его в литре воды. Минут через 20 добавить нарезанный картофель, затем зеленый горошек и соль. Когда овощи станут мягкими, добавить пол-литра молока, проварить, положить масло и зелень.

Суп «ВОЛЫНСКИЙ»

2 л молока, стакан воды, 1 морковка, 3 картофелины, полстакана ячневой крупы, соль по вкусу.

Ячневую крупу вместе с картофелем и мелко нашинкованной морковью сварить в молоке, слегка разбавленном водой, добавив щепотку сахара.

Заморский молочный суп

Готовят на хлебной основе. 4–5 ломтиков черствого хлеба без корочки, квадратной формы, посыпать сахарным песком и поджарить в духовке, затем выложить на дно глубокой кастрюли или супницы. Отдельно вскипятить пол-литра молока, влить, энергично мешая, молоко, 2 взбитых яйца, взбить смесь веничком, залить ею хлеб и посолить.

Весенняя окрошка без кваса

200 г отварного мяса, 100 г отварной «в мундире» картошки, 100 г лука-порея, небольшой соленый огурец, зелень петрушки и сельдерея, 1 ст. сметаны, 3 ст. яблочного сока (кислого).

Мясо нарезать кубиками, равно как и картошку, лук-порей нашинковать мелко вместе с зеленью, соленый огурец натереть на крупной овощной терке и отжать рассол. Сметану развести в яблочном соке. Если смесь окажется густой, можно добавить чуточку воды, если чересчур кислой — сахара. И в любом случае — щепотку соли. Зелень с мясом положить в тарелки и залить смесью сметаны и яблочного сока. Подавать окрошку холодной.

Окрошка мясная

300 г кваса, 150 г вареного мяса, небольшой пучок зеленого лука, 1–2 свежих огурца, пол стакана сметаны, яйцо, сахар, укроп.

Огурцы нарезать кубиками. Зеленый лук мелко нашинковать и часть его перемешать с солью. В сметану положить рубленый желток, тертый лук, соль, сахар по вкусу, хорошенько перемешать и развести квасом. После этого добавить мясо, огурцы, рубленый белок, оставшийся лук и перемешать.

При подаче к столу посыпать укропом.

Мясная окрошка с редиской

0,5 л хлебного кваса, 10 редисок, 200 г мяса, половина стакана сметаны, 2 яйца, по 2 ст. л. рубленого зеленого лука и рубленой зелени, 1 ч. л. горчицы, вдвое больше сахара, соль — по вкусу.

Нарезанное кусочками вареное мясо и очищенный, нарезанный дольками редис перемешать. Мелко порезать зеленый лук, слегка посолить и растирать, пока не появится сок. Яйца сварить вкрутую, порубить, смешать со сметаной, добавить зеленый лук, горчицу, сахар, соль, хорошо перемешать, развести квасом, положить в окрошку мясо и редис. Подавать с рубленой зеленью (укроп, петрушка).

Вместо мяса можно взять отваренные и нарезанные кубиками картофель и морковь.

Гороховый суп с клецками

Для супа: 2,5 л воды, 600 г баранины, соль по вкусу, картофель, горох, лук репчатый, морковь.

Для теста: бульон, яйцо, мука, соль.

Из пшеничной муки, яиц и соли замесить тесто на теплом мясном бульоне. Оно должно быть достаточно жидким, но не сразу стекать с ложки. Для супа сварить бульон из баранины и положить в него предварительно замоченный на несколько часов горох. Когда горох почти сварится, положить нарезанный брусочками картофель и пассерованные лук и морковь. За 5 минут до готовности положить небольшие кусочки теста (величиной с лесной орех) в кипящий суп. Готовые клецки должны всплыть на поверхность.

Гороховый суп с добавлениями

Готовый гороховый суп, 1 ст. л. маргарина, пол-луковицы, 1 сосиска, 100 г квашеной капусты.

В разогретом маргарине обжарить нарезанный лук, нарезанную кружочками сосиску, добавить квашеную капусту и немного потушить. Затем все это добавить в готовый гороховый суп.

Суп из сушеного гороха

2 л воды, 400 г гороха, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, соль, зелень петрушки, гренки из ржаного хлеба.

Горох замочить на 2–3 часа в воде и варить в той же воде. Когда горох станет совершенно мягким, опустить морковь, нарезанную тонкими кружочками, звездочками или соломкой.

Когда горох и морковь дойдут до полной готовности, заправить суп обжаренным до золотистого цвета мелко нашинкованным репчатым луком, приправить по вкусу солью.

Подавать с гренками из ржаного хлеба или с постным пирогом — луковником.

Хлебный суп с калиной и с медом

Для теста: 800 г муки, 30 г дрожжей, 2 ст. воды.

Для начинки: 8 головок репчатого лука, 1 ст. растительного масла, щепотка соли.

Из муки, воды, дрожжей и соли замесить дрожжевое тесто, дать ему подойти. Раскатать самые тонкие лепешки, испечь, переслоить мелко изрубленным и обжаренным в растительном масле репчатым луком, запечь в духовке.

Хлебный суп с калиной и с медом

Калина, сухари, мед, вода, сметана.

Калину перебрать, залить кипятком, дать постоять в течение получаса. Воду поменять и варить полчаса на слабом огне. За 10 минут до конца варки положить в отвар натертые на терке ржаные сухари и мед.

Готовый суп подавать как горячим, так и холодным. Сметана — по желанию.

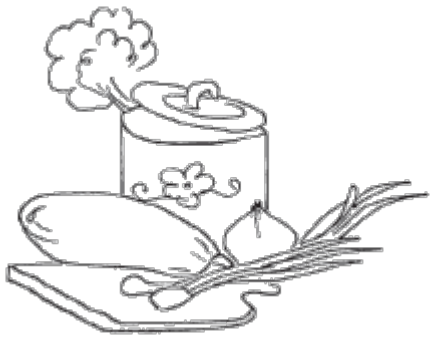
Хлебный суп

250 г ржаных сухарей, 1,75 л воды, полстакана меда, 30 г сливочного масла, 0,5 л кваса.

Из ржаного хлеба насушить сухарей, потом залить водой и оставить на несколько часов. Варить их до тех пор, пока масса не приобретет однородной консистенции. Затем добавить мед, сладкий квас с тмином и сливочное масло. Хлебный суп подавать со взбитыми с сахарной пудрой сливками.

Похлебка из картофеля

Очистить 7–8 средних картофелин и варить их в 2,5 л воды. Воду слить (но не вылить), картофель размять, влить в него стакан горячего молока, тщательно перемешать, добавить картофельный отвар, снова хорошо перемешать и поставить на медленный огонь, чтобы покипел.



Отдельно приготовить тесто для клецек: взбить яйцо с половиной стакана молока, посолить по вкусу, насыпать муки — примерно полтора стакана: тесто должно быть не

слишком жидким и не слишком крутым, чтобы, когда берешь его ложкой, не растекалось, а сохраняло форму. Брать тесто понемногу, чайной ложкой, смоченной в холодной воде, и обжаривать на раскаленной сковороде в масле на небольшом огне до образования коричневой корочки с обеих сторон. Затем всыпать клецки в картофельную похлебку, прибавить огонь и кипятить под крышкой 8-10 минут. Подавая на стол, посыпать зеленью.

Суп вегетарианский

В 1 л воды опустить нарезанный плавленый сырок или столько же тертого сыра.

Поставить на сильный огонь. Нарезать 4 картофелины и 1 морковку. Опустить их в бульон. Проварить 5–7 минут. Приготовить заправку: спассеровать головку лука, 2 морковки и соленый огурец (все натертое). Положить в кастрюлю, добавить немного мускатного ореха, перец, лавровый лист, зелень, половину столовой ложки овсяных хлопьев. Прокипятить все 3 минуты.

Перед едой заправить сметаной, зеленью, свежей или сушеной.

Суп на костном бульоне

Поджарить в духовке 4–5 ломтиков белого хлеба без корочки. Нарезать кружками 200 г колбасы. Хлеб и колбасу сложить в глубокую кастрюлю, залить костным бульоном (1 литр) и кипятить несколько минут на слабом огне.

Перед подачей на стол в каждую тарелку разбивают сырое яйцо.

Чесночная похлебка

Мелко нарезанные 2–3 дольки чеснока и головку лука обжарить в масле, добавить полстакана сельдерея и стакан моркови также мелко нарезанных. Все слегка потушить под крышкой на слабом огне, добавить 5 ст. бульона, 2 ч. л. томатной пасты, посолить, поперчить, немного проварить, не увеличивая огонь. Положить по полстакана зеленого горошка и фасоли, 4 ст. л. риса, 2 лавровых листа и варить по-прежнему на слабом огне, пока овощи не станут мягкими. Тогда прибавить 2 нарезанных ломтиками крупных помидора, 3 ст. л. тертого сыра и проварить еще 5 минут.

Суп с зеленым горошком

В горячую воду или бульон положить промытый рис и варить до мягкости. Затем положить в суп зеленый горошек, нарезанные кружочками сосиски. Если суп варился на воде, добавить масло. Подавать, посыпав зеленью.

Бульон с гренками

Отварить в бульоне очищенную нарезанную свеклу, чтобы он приобрел красный цвет. Процедить бульон и разлить по чашкам, посыпав зеленью. Для гренок хлеб нарезать кусочками, обрезав корку. Смазать маслом, положить на противень, посыпать тертым сыром, запечь.

Суп из шпината

Поджарить до золотистого оттенка 2 ст. л. муки в 3 ст. л. растительного масла, залить 2 л теплой воды и варить, помешивая, пока вода не закипит, после чего положить 0,5 кг очищенного, промытого и нарезанного шпината. Тушить, не накрывая кастрюлю крышкой, около 20 минут, затем посолить и заправить 2–3 ст. л. сметаны или простокваши. При подаче на стол посыпать суп тертым сыром или брынзой и положить в каждую тарелку гренки, которые приготовить так: разогреть 2–3 ст. л. растительного масла и поджарить на нем до золотистого цвета 2 ст. нарезанного кубиками хлеба.

Суп «Добрая жена»

Натереть на терке 3–4 моркови, нарезать кубиками 0,5 кг картофеля, мелко нарезать 1–2 стебля лука-порея. Затем потушить все это в разогретом растительном масле, залить кипящей подсоленной водой и варить около 40 минут.

Готовый суп заправить сметаной, лимонным соком.

Весенний суп

Перебрать, тщательно промыть и мелко нарезать 0,5 кг щавеля и несколько перьев молодого чеснока, потушить в 2–3 ст. л. разогретого растительного масла, добавить 1–2 ст. л. муки и такое количество кипящей подсоленной воды, чтобы получился умеренно густой суп, положить в него очищенный и нарезанный картофель и варить до готовности. Перед подачей на стол положить мелко нарезанную зелень петрушки.

Суп с рисовыми клецками

0,5 стакана рисовой крупы промыть, бросить в воду, дать выкипеть, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и переложить в кастрюлю. Добавить соль, перец, корень петрушки, луковицу средней величины, 4 бутончика гвоздики и залить бульоном.

Накрыть крышкой, варить на слабом огне до мягкости. Затем вынуть луковицу и петрушку с гвоздикой.

Можно сварить отдельно и добавить в рисовую массу маленькую морковку, репку, все хорошо измельчить. Рис с овощами перемешать, вбить яйцо. Смоченной в воде ложкой вынуть из массы небольшие порции — клецки, уложить их на блюдо и поставить на холод. Когда застынут, обвалять каждую в яйце с растительным маслом, а затем в сухарях, обжарить в масле и откинуть на сито. Опустить клецки в кипящий бульон, варить минут 10 на медленном огне и обязательно под крышкой, чтобы разбухли, но не разварились. Как всплывут наверх — значит, готовы.

К бульону с клецками хорошо подать измельченную зелень укропа, лука или петрушки.

Суп фасолевый по-деревенски

2,5 л бульона, 20 стручков зеленой фасоли, 2 помидора, кочан капусты, 2 картофелины, корень петрушки, 1 ст. л. укропа, 1 л кваса, красный молотый перец на кончике ножа.

В кипящий говяжий бульон положить стручковую фасоль, нарезанную на кусочки длиной 2 см. Через 5 минут положить нарезанную соломкой капусту и еще через 5 — мелкие кубики картофеля. Лук и морковь спассеровать и положить в суп вместе с корнем петрушки и дольками помидоров. За 5 минут до готовности добавить прокипяченный квас и красный молотый перец. Готовому супу дать настояться 15–20 минут.

При подаче на стол в тарелки положить ломтик лимона и мелко нарубленный укроп.

Соевый суп с овощами

Замочить 1 чашку сои на 5–8 часов, варить с чесноком в скороварке 20–30 минут. Вытащить чеснок, положить овощи: томаты-3-4 шт., моркови — 1 чашку, репы — 0,5 чашки, жир, лавровый лист и соль.

Варить до полной готовности овощей. Добавить приправу по вкусу (обжарить с томатом лук, перец, зелень петрушки и кориандра) и подавать к столу.

Суп из моркови и сельдерея

200 г моркови, 200 г сельдерея или петрушки, 2 яйца, 100–150 г простокваши, черный молотый перец, соль по вкусу, 50 г лука, 50 г сливочного масла, 30 г манной крупы.

Морковь и сельдерей нарезать, добавить часть масла и потушить до мягкости. Налить 1 л горячей воды или бульона. Поварить. Манку поджарить без масла до золотистого цвета, положить в суп и варить 8-10 минут, добавить оставшееся масло и снять с огня.

Простоквашу взбить с яйцами и заправить суп. Подавая к столу, приправить черным перцем и петрушкой.

Суп с сыром

4 куска белого хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ломтика плавленого сыра, 3 ст. бульона, нарезанная петрушка.

Хлеб намазать маслом и слегка поджарить на сковороде. На каждый кусочек положить ломтик сыра, накрыть сковороду крышкой и жарить до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Каждый кусочек хлеба положить в суповую тарелку, сверху вбить по сырому яйцу и влить кипящий бульон так, чтобы он лился на яйцо. Готовый суп посыпать нарезанной петрушкой.

Суп из печеного перца

Мелко порезать 2 луковицы и поджарить в растительном масле до мягкости и золотистого цвета. Добавить очищенные и измельченные помидоры (3–4 штуки) и тушить, пока смесь не загустеет. Предварительно испечь перец, очистить от семян, мелко нарезать. Соединить с помидорами и луком, долив чуть больше пол-литра кипятка, посолить по вкусу. Проварить 10–15 минут, снять с плиты. Взбить 2 яйца и заправить суп, пока он горячий, чтобы он приобрел беловатый цвет.

Этот суп можно подавать и горячим, и холодным.

Суп из укропа с клецками

300 г костей, 250 г овощей, 2 литра воды, соль, 1–2 сырых желтка, полстакана сметаны, 40 г муки, 3–4 ложки молодого рубленого укропа.

Сначала сварить бульон из костей и овощей — моркови, корня петрушки, картофеля. Затем процедить бульон, заправить его мукой, разведенной холодным бульоном, и еще раз прокипятить. Теперь остается растереть желтки маслом, развести смесь в небольшом количестве горячего супа, соединить с остальным супом и вложить туда рубленый зеленый укроп.

Подавать такой суп хорошо с клецками. Стакан пшеничной муки, 2 яйца, вода, соль. Муку всыпать в миску, добавить яйца, соль, воды столько, сколько требуется для теста, но так, чтобы тесто легко набиралось ложкой. Затем тесто надо взбить таким образом, чтобы оно поглотило как можно больше воздуха — от этого клецки будут только пышнее. После этого, смачивая водою металлическую ложку, класть небольшие продолговатые клецки в подсоленный кипяток.

Суп из лебеды и крапивы

Крапива, лебеда, крупа ячневая, лук репчатый, сметана, масло растительное, вода, соль.

Крапиву обдать кипятком, мелко нашинковать вместе с лебедой и луком, пассеровать все в растительном масле 2–3 минуты, добавить сметану и тушить еще минуту.

Сварить в трех литрах воды бульон из ячневой крупы. Когда она сварится, добавить пассерованные зелень и лук.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Рагу

Для рагу утку или гуся нужно нарубить на куски, обжарить, залить горячей водой так, чтобы она покрыла птицу, добавить томатную пасту или свежие помидоры, соль, перец, пассерованный лук, морковь и тушить 30–40 минут. Часть бульона слить, развести им муку, прогретую с маслом (мучную пассеровку), и этой смесью заправить рагу. Подавать это блюдо с жареным или отварным картофелем, рассыпчатым рисом. Помните, «рагу» — значит «острое»!

Колбаса из кур под паровым соусом

Курица средней величины, 1 ст. молока, 2 яйца, 1 морковь, половина корня сельдерея, 1 луковица.

Для соуса: 1 ст. бульона, 20 г сливочного масла, 2 ст. л. муки, луковица, корень сельдерея, 2 ст. л. укропа, лимонная кислота на кончике ножа.

Мякоть курицы снять с кости, освободить от кожи и пропустить два раза через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить яйца, молоко, соль и все тщательно взбить. Готовый фарш разделить пополам, каждую половину сформовать в виде колбасы, завернуть в пергаментную бумагу и перевязать шпагатом, после чего варить 30 минут при слабом кипении в небольшом количестве приготовленного из костей кур бульона, с добавлением нарезанных соломкой кореньев.

При подаче на стол рулет порезать по два — три куска на порцию, полить соусом и посыпать мелко нарезанным укропом.

Котлеты пожарские

Мякоть курицы без кожи нарезать кусками и перемолоть вместе с внутренним жиром. Это мясо соединить с пшеничным хлебом, замоченным в сливках или молоке, и хорошо вымешать, добавив соль. Из этой массы сформовать котлеты, запанировать их в крошках или в хлебе, нарезанном мелкими кубиками, и обжарить с двух сторон. Подавать с жареным картофелем.

Фаршированная курица

С тушки снять целиком кожу, делая надрез со спинки, и положить ее на марлю. Филе нарезать кусочками, отбить и разложить равномерно по всей поверхности кожи. Остальную мякоть промолоть через мясорубку с самой мелкой решеткой, добавить белый хлеб, размоченный в молоке и отжатый, вторично промолоть фарш. Добавить сырое яйцо, соль, перец, немного размягченного сливочного масла.

Фарш выложить на середину подготовленной кожи с филе и свернуть в виде рулета или целой тушки. Завернуть в марлю, перевязать шпагатом и тушить в небольшом количестве бульона с пряностями полтора — два часа под крышкой на медленном огне. Затем марлю снять, курицу нарезать на порции.

Рисовая запеканка с курицей

300 г куриного мяса, 1 ст. риса, 1 ст. л. масла, 2 ст. куриного бульона, зеленый горошек, вареная морковка.

Промыть рис, залить двумя стаканами куриного бульона, добавить 1 ст. л. масла, перемешать, поставить на 15–20 минут в горячую духовку и варить до готовности. Вареное куриное мясо нарезать кубиками, поджарить на масле и смешать с рисом, зеленым горошком и нарезанной кубиками вареной морковью, посолить, плотно выложить на смазанный маслом противень и поставить в духовку. Подавая к столу, выложить запеканку на блюдо.

Курица с сыром и шпинатом

25 г мороженого шпината, 50 г мягкого сыра, 150 г филе из куриной грудки без шкурки, 3 тонких кусочка прессованной ветчины, соль, перец.

На гарнир — картофель.

Максимально отжать сок из шпината. То, что осталось от шпината, смешать с солью и черным перцем, добавить тертый сыр. Пользуясь скалкой, разровнять куриную грудку. Приготовленную смесь выложить на филе курицы, свернуть его в трубочку. Уложить рулетики, если их несколько, по две штучки в ломтик прессованной ветчины. Завернуть их в фольгу.

Готовить 30 минут при 190 градусах.

Цыпленок в муке

4 куриные ножки общим весом 700 г, соль, перец, 1 ст. л. муки, 225 г репчатого лука, 450 г моркови, 450 г сельдерея, 50 г костного бекона, 1 ст. л. растительного масла, 200 г яблочного сока, 1 банка консервированной фасоли весом 440 г, 1 пучок петрушки, 1–2 ст. л. лимонного сока.

Снять кожу с куриных ножек и обвалять их в муке. Крупно нарезать лук, морковь и сельдерей. Удалив жир с бекона, крупно нарезать его.

В кастрюльке (или горшочке) из жаропрочного стекла разогреть масло. Выложить туда лук, морковь, сельдерей и бекон и обжаривать в течение 2–3 минут. Вмешать яблочный сок, фасоль. Добавить курицу, довести до кипения, накрыть, поместить в духовку и готовить при 180 градусах 45 минут.

Перед подачей сбрызнуть лимонным соком, посыпать мелко нарубленной петрушкой.

Тушеная курица с овощами

700 г лука-порея, 275 г картофеля, 1 ст. л. растительного масла, 1 большая долька чеснока, 200 г мягкого сыра, 100 мл белого вина, 175 мл куриного бульона, 2 ст. л. кукурузной муки, мякоть куриного мяса общим весом 350 г, соль и перец по вкусу.

Промыть и крупно нарезать лук-порей. Картофель не чистить, нарезать его тонкими кружочками.

Разогреть растительное масло в кастрюльке из жаропрочного стекла или горшочке. Добавить мелко нарезанный чеснок, лук-порей и готовить 5 минут.

Тем временем поместить сыр, вино, бульон и кукурузную муку в смеситель и смешивать в течение 30 секунд до однородности.

Поместить кусочки куриного мяса сверху на лук-порей, полить сырной смесью, посолить и поперчить по вкусу. Выложить картофель сверху на куриное мясо.

Цыплячьи крылышки со специями

1 кг цыплячьих крылышек, 2 протертых зубца чеснока, 1 ч. л. протертого имбирного корня, 1 ч. л. молотого кориандра, четверть ч. л. молотого красного перца, 125 г молотого жареного арахиса, 2 ст. л. оливкового масла, 1 большая луковица, мелко нарубленная, 1 палочка корицы, полчашки апельсинового сока, полчашки куриного бульона, 2 ч. л. сахара, 1 ст. л. легкого соевого соуса, 1 ст. л. лимонного сока.

Промыть крылышки в холодной воде, затем осушить их кухонными бумажными полотенцами. Смешать чеснок, имбирь, специи, красный перец, арахис и масло для получения однородной пасты. Натереть крылышки этой пастой и оставить на 1 час.

Через час поместить крылышки в объемную кастрюлю, добавить лук, кориандр, апельсиновый сок, бульон, сахар, соевый соус и лимонный сок. Накрыть крышкой и довести до кипения, затем уменьшить огонь и готовить на медленном огне в течение 15 минут.

Снять крышку и готовить еще 15 минут, пока крылышки не станут мягкими, а жидкость не превратится в густой соус.

Подавать крылышки с отваренным рисом и зеленой фасолью.

Курица в томатном соусе

Курицу разрезать на порционные куски, слегка отбить, посолить. Обвалять в муке, обжарить и сложить в глубокую посуду, влить 1 ст. воды, поставить на плиту. В конце тушения добавить стакан томата и лук, обжаренный в масле. В конце влить 1 ст. сметаны, подсолить.

Курица с яблоками и сыром

Подготовленную курицу разделить на порции, обжарить, сложить в кастрюлю или утятницу. Добавить 300 г томата, 2–3 луковицы, нарезанные кольцами, 0,5 кг очищенных и разрезанных на дольки яблок. Посыпать это блюдо сыром, натертым на крупной терке, с сухарями. Полить маслом и поставить в духовку на час — полтора.

Рагу из вареной курицы

40 г риса, 10 г масла, 5 г лука, 3 г муки, 50 г бульона, 5 г пюре-томата, 50 г куриного мяса.

Вареное мясо нарезать кубиками. Распустив на сильном огне масло, поджарить на нем четверть луковицы и сухой рис, причем его надо предварительно протереть полотенцем. Рис жарить не до темного, а только до слегка желтого цвета.

Когда он обретет приятный запах, полить его двумя ложками бульона и дать вскипеть, постоянно помешивая вилкой.

Когда рис размягчится, прибавить томат-пюре, куриное мясо и дать рагу хорошенько разогреться.

Курица с перцем

Одна курица, лук, болгарский перец, куриный бульон, мука, перец горошком, лавровый лист, вареное яйцо, зелень, стручковый перец.

Курицу порубить по 3–4 куска на порцию, обжарить до золотистого цвета, соединить с нарезанным полукольцами пассерованным репчатым луком, болгарским перцем, нарезанным соломкой, и тушить в гусятнице, подлив немного воды или куриного бульона. За 10–15 минут до готовности добавить обжаренную до золотистого цвета, разведенную небольшим количеством воды муку, лавровый лист и перец горошком. При подаче на стол курицу посыпать рубленым яйцом, мелко нарезанной зеленью и тонко нашинкованным стручковым перцем.

Курица в сметане

500 г курицы, 300 г сметаны, 200 г лука, соль и перец по вкусу.

Отварную курицу очистить от костей, порезать небольшими кусочками, обжарить, посолить, поперчить. Мелко нарезать и пожарить репчатый лук, перемешать его со сметаной и залить этой смесью курицу. Потушить 10 минут в закрытой кастрюле.

Цыплята тушеные

Подготовленных цыплят надо разрубить на две части каждого, слегка обжарить на жиру и сложить в кастрюлю, перекладывая кружочками нарезанных помидоров. Отдельно пожарить мелко нашинкованный лук на жире с добавлением пшеничной муки и полить этой подливой цыплят.

Курица в сухарях

1 курица кусками, соль, перец — по вкусу, несколько долек чеснока, 2 ст. воды, 2 яйца, 1 ст. хлебных крошек или сухарей, подсолнечное масло.

Положить курицу в воду, добавить соль и чеснок. Довести до кипения и варить, пока вода не выкипит. Дать курице остыть. Взбитые яйца смешать с сухарями и посолить. Обмазать тестом куски курицы. Разогреть масло на сковороде и обжаривать до золотисто-коричневого цвета.

Курица с картофелем и фасолью

1 курица, немного соли, полстакана изюма, полстакана любых орехов, 2 большие луковицы, 2 дольки измельченного чеснока, 1 ст. л. уксуса, 2 ст. л. сахара, 6 картофелин, 1 ст. фасоли.

Натереть куски курицы солью и обжарить в масле. Вынуть и в ту же сковороду выложить чеснок и лук. Когда лук станет золотистого цвета, добавить уксус, сахар и сверху уложить куски курицы. Немного подержав на огне, добавить отваренные картофель и фасоль. Накрыть крышкой и тушить до тех пор, пока курица не станет мягкой, перед подачей украсить обжаренными орехами.

Жареная курица с черносливом

1 курица, 6 долек чеснока, 4 зеленых перца, соль — по вкусу, 2 большие луковицы, 1 ст. л. уксуса, 2 ст. л. сахара, 200 г чернослива, полстакана изюма.

Перец нарезать кружочками, смешать с измельченным чесноком и потушить. Куски курицы натереть солью и обжарить на другой сковороде, а в оставшемся масле обжарить мелко нарезанный репчатый лук. Перемешать его с перцем и чесноком и подержать на огне еще несколько минут. Сверху уложить куски курицы. Добавить чернослив, предварительно замочив его в воде на 10 минут, изюм, уксус, сахар. Накрыть блюдо крышкой и тушить, пока сливы и изюм не станут мягкими.

Запеканка из курицы

200 г отварного куриного мяса, 6–7 картофелин, 50 г масла, соль, перец — по вкусу, три четверти стакана молока, 1 ст. вареной кукурузы или фасоли, 2 яичных белка, 1 ст. тертого сыра.

Приготовить картофельное пюре, растерев картофель с молоком, солью, маслом. Выложить в глубокую посуду, а сверху слой нарезанного куриного мяса, фасоли или кукурузы. Смазать взбитыми белками, посыпать тертым сыром и поставить в духовку. Запекать, пока не образуется румяная корочка. Подавать блюдо лучше горячим.

Куры в соусе

Курицу отварить до полуготовности, нарубить на куски (по два на порцию), обжарить в духовке. Бройлеров, не отваривая, можно сразу обжарить.

Для соуса мелко нарезать лук, спассеровать его с маслом, добавить муку, прогреть, помешивая, развести бульоном. Грецкие орехи очистить от скорлупы, растолочь, добавить чеснок, соль, шафран, молотый перец, немного корицы и гвоздики и растереть все вместе. В эту массу добавить немного уксуса, смешать все с бульоном (с луком и мукой) и прокипятить. Теперь растереть сырые яичные желтки, развести небольшим количеством соуса, охлажденного до 50 градусов, влить в горячий соус и перемешать.

Куски жареной курицы залить горячим соусом, охладить и подавать на стол.

Курица фаршированная

Мякоть обработанной курицы разрезать со стороны спинки от шеи до конца туловища, а потом мясо с кожей осторожно отделить от костей острым ножом. Кости крылышек и ножек (обрубленные у пяточного сустава) оставить. Со снятой кожи отделить мякоть, зачистить ее, отбить тяпкой. Кожу положить на мокрую салфетку и укладывать на нее отбитую мякоть, а сверху на нее — начинку. Затем начинку завернуть в кожу, зашить разрез и придать форму тушки. Сформованную тушку завернуть в марлю, залить водой или бульоном.

Когда курица сварится, охладить ее непосредственно в бульоне, вынуть, положить под легкий пресс и поставить в холодильник. Затем фаршированную курицу можно подавать к столу, сняв марлю и нарезав на порции.

Начинка: шпик, мясо птицы и свинину промолоть вместе на мясорубке. В эту массу добавить яйца, молоко, соль, перец (можно мускатный орех) и хорошо вымешать. Затем в фарш добавить нарезанный кубиками шпик. Можно добавить очищенные фисташки. Это блюдо можно подавать на праздничный стол.

Цыплята в сметане

Цыплята, яблоки, чернослив, сметана.

Цыплят обработать, разрезать на 4 части, посолить, посыпать перцем, обжарить на сковороде с двух сторон. Положить в кастрюлю с толстым дном или в горшочек, добавить яблоки, очищенные от кожицы и серединки, нарезанные крупными дольками, если есть — чернослив без косточек, залить сметаной и проварить 10–15 минут на тихом огне до готовности яблок. Подавать на стол в тарелках или в горшочках, посыпав рубленой зеленью. Гарнир к этому блюду не нужен.

Бройлеры с помидорами

Цыплят порубить на куски или половинки, обжарить в духовке, нарубить на порции. Ошпарить кипятком помидоры, снять с них кожицу и нарезать кусочками. В неглубокой посуде растопить масло, положить мелко нарезанный лук и спассеровать его, помешивая, добавить помидоры и еще пассеровать. Затем положить куски птицы, добавить 1–2 ст. л. лимонного сока (или лимонной кислоты), лавровый лист, перец горошком и довести до кипения. Подавать блюдо, полив соусом и обильно посыпав зеленью. На гарнир — жареные кабачки, баклажаны.

Утка с груздями

Одна утка, 200 г груздей, 2 соленых огурца, 100 г масла, 1 ст. л. сметаны для обмазывания утки, укроп, специи.

Обработанную и промытую утку нафаршировать солеными груздями и жарить в сотейнике. Соленые огурцы очистить от кожицы, семян и мелко порубить. Эти огурцы и нашинкованный укроп залить крепким бульоном, какой бывает для холодца, добавить сахар и кипятить. Фаршированную утку, политую соусом от огурцов, подавать с груздями.

Гусь или утка с картофелем

Подготовленную тушку посолить внутри и снаружи, положить на сковороду спинкой вниз, нежирную птицу полить жиром, а жирную — горячей водой и поставить в духовку. Во время жарки тушку время от времени нужно переворачивать и поливать жиром и выделившимся соком. Готовую птицу переложить в другую посуду, а оставшийся в сковородке жир и сок слить, вытереть сковородку почти досуха, добавить воды или бульона и кипятить, помешивая деревянной лопаточкой. Обжарить крупно нарезанный картофель. Птицу нарубить на куски, уложить на блюдо, полить соком и жиром, а вокруг положить жареный картофель. Украсить блюдо зеленью.

Гусь с тушеной капустой

Птицу обжарить в духовке. Квашеную капусту отжать от рассола, добавить жир, вытопившийся от жарки, пассерованный лук, морковь, немного воды и тушить до тех пор, пока капуста станет мягкой. Уложить капусту на блюдо, сверху — куски жареной птицы, полить соком (от жарки), посыпать шинкованной зеленью.

Гусь с яблоками

Очистить яблоки от кожицы, нарезать на четыре части, положить на смазанный жиром противень или сковородку, посыпать сахаром, полить соком, оставшимся от жарки птицы, и запекать в духовке. Печеные яблоки подать как гарнир к кускам жареной птицы.

Гусь по-домашнему

Тушку гуся или утки разрубить на куски, обжарить на сковородке, переложить в кастрюлю, гусятницу или глиняные горшочки, добавить крупно нарезанный картофель, пассерованный лук, посолить и тушить 30–40 минут. Затем добавить лавровый лист, перец горошком и довести до готовности.

Гусь или утка по-деревенски

170 г гусятины (или утятины), 60 г крупы, репчатый лук, морковка, 1 ст. л. сметаны, соль, перец.

Обработанную тушку гуся (или утки) разрубить на кусочки (по 50 г) и сложить в горшочек. Влить немного воды и, закрыв крышкой, варить до полуготовности. Затем добавить соль, перец, мелко нашинкованный репчатый лук, нарезанную соломкой морковь, перебранную гречневую крупу (или пшено) и варить до тех пор, пока крупа немного разварится. Затем добавить сметану и в закрытом горшочке в духовке довести блюдо до полной готовности.

Праздничные голубцы из гуся

Отделить мякоть от костей и нарезать мелкими кусочками 1 кг гусятины и приблизительно 300 г жирной свинины. Прибавить 1 кофейную чашечку риса, 1 головку репчатого лука, слегка обжаренного в 2 ст. л. масла, соль и черный перец.

Фарш хорошо размешать и завернуть в капустные листья. Голубцы уложить в кастрюлю, на дно которой положить слой мелко нашинкованной капусты. Сверху голубцы покрыть целыми капустными листьями, залить горячей водой и капустным рассолом (в равных частях).

Если рассол очень кислый, уменьшить его количество, а если очень соленый — меньше солить мясо.

Индейка с соусом из грецких орехов

1 небольшая индейка или 4 окорочка, 2–3 куриных бульонных кубика, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. черного перца горошком, пучок петрушки.

Положить индейку или окорочка в кастрюлю. Полностью залить птицу водой, довести до кипения, снять пену.

Добавить бульонные кубики и приправы, варить на медленном огне 1–1,5 часа. Остудить в бульоне.

Остывшую индейку вынуть из бульона. Снять и удалить все кости и сухожилия. Положить кусочки в огнеупорную посуду, сверху полить соусом, приготовленным из 250 мл сметаны, двух горстей грецких орехов, очищенных и растолченных в 1–2 ст. л. лимонного сока, с 1–2 зубчиками чеснока.

Соль и пряности добавить по вкусу.

Запекать в гриле или духовке до появления красивой золотистой корочки.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Солянка рыбная (в старину — селянка)

500-600 г квашеной капусты, 200 г соленых огурцов, 1–2 шт. моркови (средних), 1–2 луковицы, масла 3–4 ст. л., молотых сухарей полстакана, 1 банка рыбных консервов в томате.

Растопить в кастрюле кулинарный жир, положить нарезанные соломкой лук и морковь и спассеровать. Добавить отжатую квашеную капусту, немного воды и тушить до размягчения капусты. Соленые огурцы (их лучше очистить от кожицы и семян) нарезать ломтиками, положить в маленькую кастрюльку, добавить воды и припустить. Консервы в томате смешать с огурцами.

Сковороду смазать жиром, обсыпать молотыми сухарями, положить слой тушеной капусты, на нее — слой рыбных консервов с огурцами, закрыть вторым слоем тушеной капусты, поверхность разровнять горкой, посыпать сухарями, полить растопленным жиром и запекать в горячей духовке.

К праздничному столу поверхность солянки можно украсить зеленью петрушки, ломтиками лимона и соленых огурцов.

Щука, фаршированная печенью

300 г щуки, 2–3 дольки чеснока, яйцо, пол стакана растительного масла, перец, соль, сахар по вкусу.

Щуку промыть, просушить полотенцем. Затем острым ножом надрезать кожицу вокруг головы, отделить ее от мяса и снять: в нее потом заворачивается фарш.

Фарш: мякоть щуки пропустить через мясорубку вместе с чесноком и размоченным в молоке белым хлебом. Добавить в фарш сырое яйцо, немного сахара, растительное масло, перец, соль и все перемешать. Не слишком плотно заполнив кожу фаршем, зашить ее и поместить на противне в духовку.

Печь рыбу минут 40 на разогретом жире, по мере необходимости добавляя воды и поливая сверху соком. Подавать щуку с гарниром — рублеными яйцами, тертым хреном, зеленью.

Пудинг из рыбы

100 г судака, 10 г масла, 50 г картофеля, 2 яйца, 30 г молока.

Картофель отварить, размять и развести пюре молоком. Судак тоже отварить, снять кожу, удалить кости, размять и смешать с картофелем. Добавить 5 г распущенного масла, соли, желток и взбитый белок. Формочку тщательно смазать маслом, посыпать сухарями, выложить в нее массу, закрыть сверху промасленной бумагой и варить на пару (в водяной бане) примерно 40 минут.

Рыба жареная

Выпотрошить, очистить рыбу, нарезать на куски, посолить, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в муке, а затем обжарить в растительном масле. Жареную рыбу переложить в кастрюльку и поставить ее в скороварку, куда налить 2 ст. воды, закрыть алюминиевой крышкой.

Сом жареный

500 г мякоти рыбы, 100 г жира, 2 ст. л. муки, соль и перец по вкусу.

Выпотрошить рыбу, промыть, нарезать на куски вместе с кожицей, посолить, посыпать красным перцем, обвалять в муке с обеих сторон и обжарить на сковороде. Когда куски сома подрумянятся, накрыть сковородку крышкой и поставить в духовку на 7-10 минут. Затем уложить рыбу на нагретое блюдо вместе с гарниром — жареным картофелем с луком. А сверху полить жиром, на котором жарился сом. Отдельно можно подать салат из огурцов и зелень.

Налим или сом, запеченный с баклажанами

1 кг рыбы, 1 ст. растительного масла, полстакана томата-пюре, 1 кг баклажанов, 3 ст. л. муки, соль и молотый перец по вкусу.

Порционные куски обработанной рыбы посолить, поперчить, обжарить на растительном масле до полуготовности, добавив в конце жаренья томат-пюре. Баклажаны с удаленными плодоножками нарезать кружочками, посолить. Дав постоять около получаса, обсушить, обвалять в муке и обжарить тоже на растительном масле. Выложить рыбу вместе с томатом-пюре в смазанный жиром сотейник, положить сверху баклажаны, добавить несколько ложек горячей воды и растительного масла и поставить в духовку.

Запеченную таким образом рыбу — при желании с этой целью можно использовать кефаль, скумбрию, аргентину, хек — лучше подавать в той же посуде, где она запекалась, посыпав зеленью.

Котлеты из рыбы и картофеля

Сварить одновременно несколько сортов некрупной рыбы, как, например, маленьких сигов, окуней и проч., а также достаточное по количеству рыбы количество желтого картофеля. Отделив все рыбье мясо от костей и косточек, столочь в ступке, потом сквозь решето протереть вареный картофель, и рыбное тесто с ним перемешать как можно лучше. В эту смесь прибавить 2 яйца, немного сливочного масла, петрушки, соли и перца и, перемешав опять как можно лучше, наделать из этого теста круглых шариков величиною с крупное куриное яйцо. Тогда шарики эти, или круглые комы, разбить или раздавить плоской частью ножа, дать им круглую или продолговатую форму котлет и, поджарив, подать к какому угодно овощному соусу: щавельному, шпинатному, из сладких кореньев, репному и др.

Рыба, тушенная в горшочке

600 г рыбы, 4–5 луковиц, молоко, чтобы покрывало рыбу, растительное масло.

Куски или филе рыбы (морской окунь, треска, хек, щука и т. д.) обвалять в муке, смешанной с солью, обжарить на растительном масле. Отдельно обжарить репчатый лук. Уложить все слоями в глиняный горшочек и залить молоком. Положить специи — лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу. Тушить на медленном огне до готовности. Отдельно подать посыпанный рубленой зеленью и политый растительным маслом отварной картофель.

Рулет рыбный

500 г рыбы, 125 г масла, 200 г томата-пасты, 50 г желатина, соль и перец по вкусу.

Тщательно перемешать томатную пасту, сливочное масло, желатин, специи. На лист целлофана уложить слой этой пасты, а сверху — слой сырой, отделенной от костей рыбы. Опять слой пасты и рыбное филе и снова слой пасты.

Сформировать батоном, перевязать нитками и варить на пару один час.

После этого охладить, положить под пресс. Перед подачей на стол снять целлофан и нарезать рулет кусочками.

Рыба с огурцами

2 ст. л. маргарина, 2 ст. л. муки, 1 ст. сметаны, 400 г рыбного филе, 1 небольшой огурец, укроп, лимонный сок, соль.

В растопленном маргарине подрумянить муку, добавить сметану. Рыбу полить лимонным соком, подсолить и припустить в соусе. Очистить огурец, нарезать его тонкими кружочками и добавить к рыбе. Заправить солью, перцем, посыпать укропом. Можно подать с отварным картофелем или рисом с маслом.

Рыба, запеченная в омлете

500-600 г филе рыбы, 200 г макарон, 0,5 л молока, 2–3 ст. л. муки, 30–50 г сыра, 3–4 ст. л. сливочного масла.

Яйца смешать с молоком в соотношении 2:1. Это удобно сделать так: яйцо разбить пополам, выпустить в тарелку, половиной скорлупки отмерить молоко, смешать его с яйцом и посолить. На сковороду положить припущенное филе рыбы без костей, вокруг уложить ломтики отварного картофеля, залить все яично-молочной смесью, запечь в духовке.

Рыба фри

Мелкую рыбу или тонкие кусочки филе (без кожи и костей) посыпать солью, запанировать в муке, смочить в яйце с молоком и вновь запанировать в крошках пшеничного хлеба. Обжарить в жире, дать ему стечь и прогреть в духовке.

Рыбу уложить на тарелку, рядом — гарнир из жаренного соломкой или брусочками картофеля, а сверху на рыбу положить кусочек зеленого масла.

Зеленое масло: сливочное масло растереть с шинкованной зеленью петрушки, небольшим количеством лимонного сока или раствора лимонной кислоты, поставить в холодильник.

Рыба, запеченная по-московски (раньше — по-монастырски)

500-600 г рыбного филе, 1–2 ст. л. муки, 3–4 л. растительного масла, 2–3 средние луковицы, 2 яйца, 500 г сметаны, 30–50 г сыра.

Минтай, хек, путассу или другую рыбу разделать на филе без костей. Нарезать на куски, запанировать в муке и обжарить в растительном масле. Сюда же поместить ломтики жареного картофеля, сверху на рыбу уложить жареный лук, четвертинки сваренных вкрутую яиц (если есть, немного жареных грибов), залить все сметаной, посыпать тертым

сыром и запекать в духовке.

Котлеты любительские

Рыба, сливочное масло, сыр, чеснок, картофель, зеленый горошек.

Очистить рыбу от кожи и реберных костей, нарезать на куски по 80–90 г, хорошо отбить, посолить. На середину положить начинку, состоящую из тертого сыра, кусочков сливочного масла, чеснока и рубленой зелени петрушки, завернуть в форме колбаски. Запанировать в муке, яйце и крошке тертого белого хлеба без корок. Обжарить в большом количестве растительного жира.

Подать с картофелем, жаренным кружочками, с зеленым горошком и зеленью.

Сосиски рыбные

500 г рыбы, 150 г молока, 125 г пшеничного хлеба, 2 яйца, 40 г лука, мука, сухари.

Мякоть хека или другой рыбы пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке хлеб, соль, перец, взбитые яйца и перемешать. Из этой массы скатать колбаски, запанировать их в муке, смочить в яйцах, обвалять в сухарях и жарить в большом количестве растительного масла.

В качестве гарнира подать отварной картофель, пюре и овощные салаты.

Корзиночки с рыбой

Тесто для корзиночек: мука, маргарин, молоко, сметана, яйцо, сахар, соль.

Размягченный маргарин соединить с яйцом, сахаром, солью, молоком, сметаной, все перемешать. В просеянной муке сделать воронку, выложить в нее полученную массу, быстро замесить тесто и поставить его на 20 минут на холод. Готовое тесто раскатать толщиной в 3 мм, вырезать из него кружочки по размеру формочек.

Тесто распределить по стенкам и дну формочек, заполнить пустоты крупой (горохом, рисом) и выпекать. Готовые корзиночки освободить от крупы, охладить, наполнить начинкой.

Приготовление начинки: рыбу, очищенную от костей и кожи, а также вареные грибы нарезать мелкими ломтиками и припустить в белом соусе. Готовую массу разложить по корзиночкам, сверху залить молочным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Кальмары в сметане

Кальмары, лук, грибы соус сметанный, сыр.

Кальмары очистить от пленки, промыть, нарезать соломкой, положить в один слой на горячую сковородку с маслом и быстро обжарить, добавить пассерованный лук с грибами (если они есть), соус сметанный, соль, перец, довести до кипения. Переложить в кокотницы или маленькие сковородочки, посыпать тертым сыром и запечь.

Это горячая закуска, и подавать ее надо сразу же, вынув из духовки и посыпав рубленой зеленью.

Плов с рыбой

Очищенную от внутренностей рыбу промыть в нескольких водах, нарезать на ломтики по 15 г, т. е. величиной с первый сустав большого пальца, посыпать рубленым луком, чесноком, солью и молотым душистым перцем, поставить в прохладное место на 1–2 часа для маринования.

В перекаленном растительном масле обжарить кусочки рыбы до образования румяной корочки, вынуть дуршлагом и отставить. В другом котле раскалить свежий жир, спассеровать в нем кольца лука вместе с чесночными дольками. После чего положить морковь, нарезанную соломкой, сразу же залить водой на уровне содержимого котла и тушить в течение 25–30 минут. По готовности заправить солью и специями, положить ровным слоем промытый рис и готовить плов. Перед накрытием плова на упревание положить над рисовым слоем подготовленную рыбу, собрать рис горкой к середине котла, убавить огонь и накрыть на 20–25 минут.

Рыба с картофелем

0,5 кг рыбы, 0,5 кг отварного картофеля, луковица, пучок зелени.

Порезать зелень и лук, смешать их, залить небольшим количеством воды и поставить варить. Очистить рыбу, разделить на части, опустить в кипящую воду. Когда рыба сварится, очистить ее от костей. Теперь следует приготовить подливку: прожарить на сковороде 2 ст. л. муки с 2 ст. л. жира, разбавить небольшим количеством рыбного бульона, приправить солью и перцем. Сваренный картофель нарезать ломтиками, выложить на него рыбу, залить подливкой и дать блюду настояться.

Фаршированная рыба

1 кг рыбы, 170 г хлеба, 200 мл молока, 40 г репчатого лука, 80 г масла, 1 яйцо, чеснок, хрен.

Очистить рыбу от чешуи, сделать продольный разрез по спинке у судака. Удалить спинной плавник и срезать мякоть, оставляя ее на коже толщиной в 0,5 см. Затем сделать надлом хребтовой кости у головы и хвоста. Мякоть с хребтовой костью и внутренностями вынуть из кожи, все промыть, удалить из головы жабры, глаза, мякоть отделить от костей и приготовить фарш.

У щуки сделать круговой надрез около головы и кожу снять чулком.

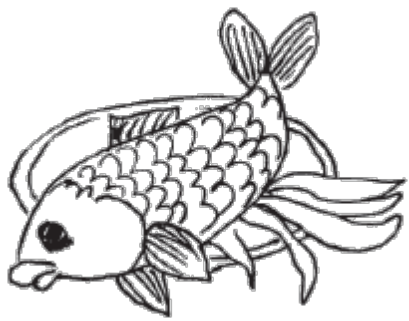
Фарш: мякоть рыбы, пассерованный репчатый лук, чеснок, размоченный в молоке белый хлеб пропустить через мясорубку, добавить размягченное масло, яйца, соль, перец и все перемешать. Тушку наполнить фаршем, придать ей форму целой рыбы, завернуть в марлю или полотно, положить в кастрюлю в кипящий подсоленный бульон или воду со специями и припустить в течение 20–25 минут.

Готовую рыбу освободить от полотна, промыть холодной водой, уложить на блюдо целиком или нарезать на куски. Оформить зеленью, лимоном, красным болгарским перцем или помидорами и полить полузастывшим желе. Вокруг рыбы положить свежие овощи, зелень, рубленое желе, отдельно подать соус-хрен.

Филе рыбы в тесте

90 г рыбы, мука, молоко, масло растительное, яйца.

Филе рыбы нарезать на кусочки толщиной 1 см, длиною 5–6 см, мариновать 20–30 минут в смеси из растительного масла, лимонной кислоты, соли, перца и резаной зелени петрушки. В это время нужно подготовить тесто. В теплое молоко положить желтки, соль, немного растительного масла, муку и замесить негустое тесто. Затем добавить взбитые в крепкую пену яичные белки. Тесто аккуратно перемешать. Кусочек рыбы наколоть на вилку и обмакнуть в тесто, затем быстро опустить в растопленное масло (лучше это делать во фритюрнице) на 2 минуты.



Готовую рыбу уложить на блюдо с полотняной салфеткой. Подать с долькой лимона и жаренной во фритюре зеленью петрушки. Отдельно подать соус-майонез с корнишонами.

Соус-майонез: в готовый майонез добавить очищенные от кожи и семян мелко нарубленные соленые или маринованные огурцы, можно добавить немного соуса «Южный».

Рыба с сырной корочкой

15 г жареного очищенного арахиса, 40 г свежих крошек белого хлеба, 15 г тертого сыра, 25 г масла, 10 г измельченной зелени, 2 кусочка рыбы по 150 г каждый, соль, черный молотый перец, кусочки лимона.

Все ингредиенты, кроме рыбы, размельчить при помощи миксера, но не до пюреобразной консистенции. Рыбу поместить на 5 минут в духовку, затем перевернуть и выложить на нее приготовленную смесь. Через 5 минут блюдо готово.

Украсить его можно ломтиками лимона и листиками петрушки.

Хрустящая камбала со специями

Филе камбалы, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. оливкового масла, 1 средняя луковица, мелко нарубленная, 1 мелко нарубленный зубчик чеснока, по 1 ст. л. сухого укропа, базилика и петрушки, тертая цедра 1 лимона, 170 г измельченных сухарей, 2 слегка взбитых яичных белка.

Нагреть духовку до 190 градусов. Промыть и обсушить рыбу. Просеять и оставить муку. Нагреть растительное масло в непригорающей сковороде. Припустить в нем лук и чеснок и убрать с огня. Смешать сухари, зелень, цедру и лук с чесноком в большой неглубокой посуде. Яичный белок положить в другую тарелку. Обмакнуть обвалянное в муке филе сначала в белок, а затем в сухарную смесь. Выложить на блюдо и запекать 20 минут до готовности рыбы.

Подавать горячим с цуккини или другими овощами.

Пышки из форели

170 г очищенного и нарезанного кубиками картофеля, соль, перец, 1–2 ст. л. растительного масла со специями, 100 г шпината, 170 г филе форели, 170 г копченой форели.

Для панировки: 6 ст. л. панировочной муки, 1 яичный белок, 100 г овсяных хлопьев.

Сварить картофель, сделать пюре, приправив солью, перцем и растительным маслом. Нарубить шпинат (если он свежий — сначала потушить с 1 ложкой воды). Снять кожицу с форели и размять филе. То же надо сделать с копченой форелью. Тщательно смешать картофельное пюре, шпинат и мясо форели, поперчить, накрыть и поставить в прохладное место на час. Окунуть ладони в муку и сформировать из фарша 8 пышек. Обвалять их в муке. Окунуть в слегка взбитый белок и обвалять в овсяных хлопьях. Если есть время, можно поставить на ночь на холод.

Нагреть на толстой сковороде немного растительного масла. Обжарить рыбные пышки по 3–4 минуты с каждой стороны.

Подавать с соусом и зеленым горошком.

Жареная макрель с горячим оранжевым сусом

Филе макрели, соль и молотый черный перец, 2–3 ст. л. растительного масла, 2 небольшие луковицы, мелко нарубленные, 3 зубчика чеснока, 3 ст. л. апельсинового сока, цедра с 1 апельсина, нарезанная соломкой, 2 лавровых листа.

Для соуса: 1–2 ст. л. красного винного уксуса, половина чайной ложки горчицы, 2 ст. л. рубленого зеленого лука.

Проверить, нет ли в филе костей, посолить и поперчить. Нагреть масло в сковороде с толстыми стенками. Положить на нее филе, лук и мелко нарубленный чеснок. Жарить по 2 минуты с каждой стороны. Добавить апельсиновый сок, цедру и лавр. Убавить огонь и продолжать готовить еще 2 минуты.

Смешать ингредиенты для соуса, вылить на сковороду и тушить на несильном огне. Приправить по вкусу солью и перцем. Подавать со свежим зеленым салатом и кусочком хлеба с корочкой, который можно макать в соус.

Карп в соусе

1 карп весом около 800 г, 20 г кинзы, 2 зубчика (измельченных) чеснока, половина луковицы, 1 морковка, сок половины лимона, щепотка черного перца, 1 лук-порей (нарезанный колечками), 4 перышка зеленого лука, 2 ст. л. растительного масла, 250 г белого сухого вина, 50 г мелко рубленных орехов (лучше миндаля), 1 ст. л. изюма, 250 г зеленого винограда, гвоздика, 1 ч. л. соли, немного специй: по 1 ч. л. измельченных базилика и кинзы.

Вымыть рыбу, очистить от кожи, отделить от костей, головы и хвоста. Сварить голову, хвост и кости в половине литра воды, добавив кинзу, чеснок, лук и морковь. Кипятить около 15 минут, затем процедить через дуршлаг. Таким образом получается крепкий рыбный бульон.

Рыбное филе полить лимонным соком, посыпать перцем и оставить в этом маринаде на 30 минут.

Вымыть и порезать зеленый лук и лук-порей и обжарить в растительном масле до мягкости. Добавить вино и положить в этот соус рыбу, накрыть крышкой и тушить на небольшом огне около 15 минут. Достать рыбу и сохранять ее теплой.

Добавить в оставшийся соус мелко нарезанные орехи, промытый в горячей воде изюм, виноград (предварительно разрезав его пополам и удалив косточки). Все это перемешать и добавить предварительно приготовленный крепкий рыбный бульон.

Рыбу разрезать порционными кусками, выложить на блюдо и полить приготовленным соусом.

Можно подать рис.

Мелкая рыба

Почистить и промыть килограмм мелкой рыбы, завернуть в салфетку, чтобы обсушить, залить небольшим количеством свежего молока. Отдельно приготовить жидкое тесто из двух столовых ложек муки и стакана пива. Обмакивая каждую рыбку в тесто, жарить на сковороде в сильно подогретом растительном масле.

Поджаренную рыбу уложить на плоское блюдо горкой, посыпать мелко порезанной зеленью, сверху украсить ломтиками лимона.

Рыба по-московски

100 г рыбы, 1 ч. л. муки, 30 г грибов, 1 ст. л. муки (без верха), яйцо, 100 г картофеля, 150 г соуса.

На порционную сковороду или огнеупорное блюдо налить небольшое количество сметанного соуса, положить слегка обжаренные куски рыбы, а вокруг рыбы уложить кружочки вареного или слегка обжаренного картофеля. На рыбу положить пассерованный лук, обжаренные ломтики грибов, дольки вареного яйца, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом и запечь в духовке. Подавать в той же посуде, посыпав рубленой зеленью.

Порционные сковороды поставить на большие тарелки, керамические или фарфоровые.

Судак, запеченный в фольге

800 г судака, сок одного лимона, пол-ложки соли, перец на кончике ножа, 1 ложка горчицы, 4 перышка зеленого лука, 2 лука-порея, 3 средних моркови, 1 ст. л. измельченной кинзы, 1 ст. л. сливочного масла, 150 г бекона (или любого сырокопченого мяса, можно колбасы), нарезанного очень тонкими кусочками.

Вымыть рыбу, очистить от чешуи, подсушить и полить лимонным соком внутри. Обмазать сверху горчицей. Посыпать перцем внутри и дать рыбе помариноваться так около 20 минут. Вымыть зеленый лук и лук-порей. Нарезать тоненькими кольцами. Почистить морковь и нарезать тонкими ломтиками около 4 см длиной. Положить сливочное масло на довольно большой кусок фольги, сверху положить рыбу.

Половину получившейся овощной смеси положить внутрь рыбы, вторую половину овощей — на рыбу, вокруг и сверху, посыпать немного кинзой и накрыть рыбу равномерно кусочками бекона.

Разогреть духовку до 200 градусов. Завернуть рыбу в фольгу и выпекать около 30 минут. Но минут через 20 готовки фольгу нужно открыть, чтобы рыба приобрела цвет.

Рыба в фольге

Жирную рыбу (например, скумбрию) разрезать вдоль на две половинки, срезать кости, отрезать голову. Положить на внутреннюю часть этого филе кружочки лука, перец, лавровый лист, соль. Сложить половинки вместе (специи — внутри) и завернуть в фольгу.

Затем отправить в жаркую духовку. 10 минут держать на одной стороне, 10 — на другой.

Подавать с гарниром.

ПЛОВЫ И БЛЮДА О РИСОМ

Плов с мясом

1,5 чашки риса, жир или растительное масло, две луковицы, 0,5 кг мяса, два зубчика чеснока, немного гвоздики и имбиря, соль по вкусу.

Поджарить лук до золотистого цвета, положить туда мясо и поджаривать его вместе с луком, пока мясо не перестанет давать сок.

Затем добавить чеснок и специи, немного воды и тушить на медленном огне до готовности.

Рис промыть и обсушить. Обжарить его в масле, пока зернышки не станут матовыми, затем налить три чашки воды или бульона и тушить в течение нескольких минут. В рис положить готовое мясо, досолить по вкусу и тушить в закрытой кастрюле на медленном огне, пока рис не станет мягким и не впитает всю жидкость.

Плов с курицей, замаринованной в простокваше

2 чашки риса, небольшая курица, 1 ч. л. размельченных семян кинзы, 1 ч. л. семян мака, 1 ч. л. соли, 2 чашки простокваши, растительное масло, луковица, 2 зубчика чеснока, нежного измельченного имбиря, гвоздики, кардамона, пол чайной ложки шафрана, 2 ст. л. теплого молока, полчашки миндаля (орехи предварительно обжарить, а затем измельчить), 1 ст. л. орехов, 1 ст. л. фисташек.

Курицу вымыть и разрезать на кусочки. Смешать и растереть в пасту, добавив простоквашу, семена кинзы и мака, соль и в этой смеси замариновать курицу.

Поджарить в масле лук и чеснок до золотистого цвета, добавить гвоздику, имбирь, кардамон, положить гуда замаринованные ранее кусочки курицы, при необходимости добавить немного воды и тушить, пока мясо не станет мягким.

Рис приготовить и смешать с куриным мясом. Можно добавить обжаренные в двух столовых ложках масла две столовые ложки измельченного лука и чеснока. Если у вас нет всех указанных в рецептах специй, не беда, можно заменить их

традиционными приправами и зеленью.

Плов с курятиной

200 г риса, 100 г курятины, 60 г растительного масла, 100 г моркови, 50 г лука, соль и специи.

Опаленную, очищенную и хорошо промытую тушку курицы разделить на порционные куски примерно по 100–150 г, высушить салфеткой, посыпать мелкой солью и оставить на 2 часа. Желательно курятину обработать за день до приготовления такого плова.

В чугунном котле со сферическим дном сильно перекалить растительное масло, спассеровать в нем лук, затем положить кусочки курятины и обжарить до образования

румяной корочки. После этого положить морковь, налить воды, добавить специи и после закипания добавить соль. Варить курицу на медленном огне в течение 45 минут; петуха — до 60 минут. Заложить промытый рис и варить, как обычно, около 30 минут.

При подаче на стол вынуть куски курятины, плов перемешать, выложить горкой на блюдо, сверху положить курятину. Отдельно подать салат.

Плов с грибами

0,5 кг очищенных, вымытых и мелко нарезанных грибов сварить в подсоленной воде. Промыть рис и обжарить его на растительном масле. Добавить к нему сваренные грибы вместе с бульоном, смесь выложить на противень и запечь в духовке на умеренном жару до полного испарения воды.

Рис должен стать рассыпчатым.

Плов простой с луком

1.5 чашки риса, 2 ст. л. жира или растительного масла, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, немного измельченного имбиря, корицы, гвоздики, 0,5 ч. л. жгучего красного перца, если есть — кардамон (2 шт.), 1,5 ч. л. соли, 3 чашки воды.

Половину луковицы и чеснок мелко порезать и обжарить в масле до золотистого цвета. Добавить вымытый рис, все специи и жарить, пока зернышки риса не станут матовыми. Затем влить кипящую воду или бульон, дать плову закипеть, накрыть крышкой и тушить на медленном огне, пока рис не впитает всю жидкость. Пережарить остальной лук и украсить им готовый плов.

Плов с молодым горошком

Молодой зеленый горошек (1,5 чашки) добавить, когда начинается пережарка продуктов. Можно использовать консервированный горошек. В этом случае его нужно добавлять в конце приготовления плова, чтобы он не был переваренным.

В плов с горошком положить также пережаренный лук и толченый миндаль (10 ядрышек). Для украшения готового блюда можно использовать помидоры, огурцы, мелко порезанные листья кинзы.

Плов с цветной капустой

1.5 чашки риса, 2 ст. л. жира или растительного масла, 225 г цветной капусты, 1 луковица, 6 зубчиков чеснока, немного кардамона, гвоздика (6 шт.), немного мелко измельченного имбиря,0,5 ч. л. жгучего красного перца, 2 ч. л. соли, чашка простокваши.

Рис промыть и подсушить.

Поджарить в масле цветную капусту до золотистого цвета, предварительно посолив и поперчив ее.

Отдельно пережарить лук и чеснок, положить туда кардамон, гвоздику и рис, все обжарить, пока рис не станет матовым. Затем добавить цветную капусту, имбирь, красный перец, соль и жарить еще приблизительно 5 минут. Влить простоквашу и три чашки горячей воды, довести плов до кипения, закрыть крышкой и на слабом огне тушить до готовности.

Отварной рис

На Востоке рис является если не главным, то одним из основных продуктов питания. Из него готовят множество разнообразных блюд. Одно из них — плов, без которого не обходилось праздничное застолье. Вот самый простой способ приготовления риса, бытующий на всем Востоке.

Рис (полторы чашки) предварительно помыть и обсушить, затем обжарить в столовой ложке жира или растительного масла в течение нескольких минут. Сначала зернышки риса будут прозрачными, затем побелеют и станут матовыми. Налить в рис три чашки кипящей воды, добавить полторы чайной ложки соли. Дать смеси закипеть, накрыть крышкой и на медленном огне довести до готовности.

Рис впитает всю воду и будет мягким и рассыпчатым.

Рис по-монастырски

200 г риса, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 2 моркови, 1 ст. л. томатной пасты или томатного соуса, сушеная зелень сельдерея, укропа, перец черный молотый, соль.

Рис промыть в семи водах, залить кипящей водой в соотношении 1:2, варить 10 минут, чтобы рис был «крупинка от крупинки», откинуть на дуршлаг.

В глубокой сковороде обжарить мелко нарезанный репчатый лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить отваренную, натертую на крупной терке морковь и томат, перемешать.

Присоединить рис, приправить по вкусу пряной зеленью, перцем и солью.

Подавать блюдо горячим.

РАЗЛИЧНЫЕ БЛЮДА С ГРИБАМИ

ЗАКУСКИ ИЗ ГРИБОВ

Грибы заливные

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, порезать крупными кусками и отварить в небольшом количестве воды, после чего откинуть, посолить и, дав немного постоять, мелко порубить.

Предварительно замоченный и набухший желатин растворить в грибном отваре, посолить и нагреть до полного растворения желатина. В маленькие формочки налить немного грибного отвара, дать ему застыть в холодном месте, затем на слой застывшего желе уложить рубленые грибы, ломтик сваренного вкрутую яйца и веточку зелени, осторожно залить грибным отваром, дать застыть и затем выложить заливные грибы на большое общее блюдо. Для того чтобы желе было легче вынуть из формы, форму надо на несколько секунд опустить в горячую воду.

Очень вкусным это блюдо получается в том случае, если сварить грибы в мясном или курином бульоне.

Это блюдо можно готовить и из соленых грибов. В этом случае желе готовится из воды, в которую добавляется грибной рассол. В остальном поступают так же, как и со свежими грибами. Соленые грибы, естественно, не варят.

Следует заметить, что из соленых грибов это блюдо можно готовить только в том случае, если в доброкачественности продукта вы абсолютно уверены.

Салат грибной с печенью

Грибы сушеные, печень говяжья, огурцы или кабачки соленые, лук репчатый, яйца, сметана, масло растительное, перец черный молотый, соль, зелень.

Грибы замочить на 2–3 часа в холодной воде, процедить и в этой же воде отварить. Печень отварить с добавлением соли и нарезать соломкой. Лук нарезать тонкими кольцами и обжарить на растительном масле. Огурцы нарезать соломкой, вареные яйца и грибы — кубиками.

Все соединить, добавить соль, перец, заправить салат сметаной и оформить зеленью и яйцом.

Икра из грибов

400 г грибов, луковица, майонез, специи.

Грибы сварить в подсоленной воде до мягкости. Пропустить через мясорубку. К полученному пюре добавить мелко натертый лук или растертый в кашицу чеснок, соль, перец и 100 г майонеза или сметаны. Икра эта вкусна и в горячем, и в холодном виде.

Самая вкусная икра получается из белых.

ГРИБНЫЕ СУПЫ

Грибной рассольник

В кастрюлю положить ложку растительного масла и мелко нарезанный лук, когда немножко обжарится — очищенные и нарезанные грибы, лучше всего белые. Слегка обжарить, залить кипящей водой, накрыть крышкой и варить до готовности.

Отдельно сварить коренья с морковкой, перловку, мелко нарезать соленый огурец, все это сложить в кастрюлю с грибами. Затем прокипятить, посыпать рубленой зеленью.

Суп из сушеных грибов

Сушеные грибы с вечера обдать кипятком, а затем замочить в холодной воде. Утром воду слить, опустить разбухшие грибы в кастрюлю со свежей холодной водой (как и мясо, грибы передают свой вкус бульону только посредством постепенного нагревания). Как закипят, вынуть грибы шумовкой, затем обжарить их на сковороде с луком. Тем временем бульон заправить картофелем, морковью, крупой.

Когда будет совсем готов, опустить снова грибы и дать прокипеть. Никаких специй при варке в грибной суп не класть: он должен иметь только свой неповторимый, специфический аромат.

Суп из свежих грибов с яйцом

Грибы, яйцо, корень петрушки, морковь, мука, масло.

Свежие молодые грибы очистить, вымыть, нарезать ломтиками. Потушить на масле вместе с мелко нарезанной зеленью петрушки. Посолить, поперчить. Поджарить на масле половину столовой ложки муки. Отдельно в 3 литрах воды вскипятить коренья петрушки, сельдерея, морковь, отваром развести обжаренную муку, положить грибы, дать еще немного повариться. Перед подачей заправить суп желтком одного яйца — влить его быстро, энергично мешая суп, чтобы желток не сварился.

Грибной суп с гренками

Грибы промыть, нарезать, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 30 минут. Столовую ложку муки развести в чашке небольшим количеством воды и добавить в суп, проварить еще 10 минут. Положить сливочное масло и снять с огня. Посыпать петрушкой, а разлив по тарелкам, положить в каждую порцию поджаренные гренки.

Грибной суп на мясном бульоне

4 ст. мясного или куриного бульона, 100 г грибов, 100 г картофеля, 50 г сливочного масла, 1 помидор, пучок укропа, 1 ст. л. петрушки, 1 головка лука, 100 г сметаны, 1 соленый огурчик, немного вермишели.

Довести до кипения бульон, добавить мелко нарезанный лук, а через десять минут нарезанный кубиками картофель, вермишель, нарезанные соломкой грибы (консервированные) и огурчик. В конце варки заправить суп очищенным от кожуры и нарезанным помидором, укропом, петрушкой и сметаной.

Грибная похлебка

500 г свежих грибов, 100 г перловой крупы, остальные продукты — по вкусу.

Для похлебки отдельно сварить грибы и отдельно — перловую крупу. Затем перловку положить в грибной бульон, добавить обжаренный в масле лук, мелко нарезанную морковь, картофель кубиками и варить до готовности. В последние минуты варки положить нарезанные дольками отваренные грибы.

Щи из квашеной капусты с грибами

Сушеные грибы предварительно замочить в холодной воде и отварить до мягкости — обычно в той воде, в которой грибы замачивались. После этого грибы мелко нарубить, а отвар процедить.

Квашеную капусту перебрать, крупные куски нашинковать. Морковь и репчатый лук тонко нашинковать и спассеровать на растительном масле, добавить томатную пасту, потом туда же — капусту и тушить еще 20–30 минут. За 10 минут до конца тушения к овощам добавить предварительно поджаренную на сковороде без жира и разведенную небольшим количеством грибного отвара муку и перец горошком. Тушенную таким образом капусту соединить с грибным отваром и грибами, добавить толченый чеснок, лавровый лист и кипятить еще 7-10 минут. Сметану к щам лучше подать отдельно.

Вегетарианский грибной борщ

Варить его следует на грибном отваре. Когда борщ почти готов, добавить отваренные и шинкованные грибы, а также запаренный в кипятке чернослив вместе с отваром и дать еще раз вскипеть. Подавать со сметаной.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА О ГРИБАМИ

Курица с грибами

Сырую тушку разрубить на порции, панировать в муке, обжарить на масле, добавить томатное пюре, еще раз обжарить, положить подрумяненный отдельно лук, перец, соль, лавровый лист. Залить до половины водой, тушить под крышкой до готовности.

Затем курицу переложить на сковороду поглубже или в невысокую кастрюлю, покрыть слоем нарезанных дольками и обжаренных помидоров, свежих или консервированных, и слоем обжаренных грибов.

Залить соком, в котором жарилась курица, и кипятить еще минут пять, не более.

Мясо с грибами

500 г говядины, 200–300 г грибов (белых, подосиновиков, подберезовиков, одним словом — благородных), полстакана томатной пасты, 2 луковицы, 2 перчика.

Обжарить или тушить мясо крупными кусками и добавить томатную пасту или порезанные свежие помидоры без кожицы, обжаренный в масле лук, нарезанные грибы и болгарский сладкий перец. Подлить воды, положить лавровый лист, соль. Тушить еще минут 10 под крышкой на слабом огне. Подавая на стол, куски мяса выкладывать на блюдо, полить соусом с грибами, посыпать рубленой зеленью.

Грибные котлеты

Сварить нужное количество белых грибов, изрубить их; отварить рис в соленой воде, смешать хорошо с грибами и еще раз изрубить, наделать правильных котлет, обмакнуть в жидкое тесто, обвалять в сухарях и изжарить в (сливочном) масле. Особо перемыть зеленый горошек, сварить в соленой воде и откинуть на дуршлаг; запанировать муку с маслом, развести бульоном, прибавить по вкусу сахара и вскипятить. Наконец, выложить на блюдо горошек, обложить котлетами и залить соусом.

Грибы запеченные

Шляпки крупных грибов вытереть мокрым полотенцем, посыпать солью и разложить на противне, смазанном маслом. Грибы положить шляпкой вниз. Положить в каждую шляпку по кусочку масла или маргарина и на 10 минут поставить противень в нагретую духовку. Когда грибы начнут подсыхать, добавить еще немного жира.

Котлеты картофельные с сушеными грибами

Картофель, грибы сушеные, лук репчатый, соль.

Грибы замочить на 2–3 часа, отварить, мелко порезать и пассеровать на растительном масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком. Картофель отварить и в горячем виде протереть через сито, затем смешать с обжаренными грибами и луком, сформировать из полученной массы котлеты, обвалять в сухарях и поджарить с обеих сторон на любом жире.

Помидоры, фаршированные грибами

6 помидоров, 2 ст. л. натертого сыра, 2 ч. л. молотых сухарей, полстакана сметаны.

Для грибного фарша: 200 г свежих грибов, луковица, 2 ст. л. растительного масла, 6–8 веточек петрушки, чеснок, соль и молотый перец.

Свежие грибы мелко порубить и поджарить в масле, добавив нарезанный лук. Затем добавить мякоть помидоров, выбранную ложечкой при подготовке к фаршированию, зелень петрушки, рубленый чеснок и тушить фарш до готовности. Начинить им помидоры, посыпать натертым сыром, смешанным с молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Подать на стол,

выложив на блюдо и залив сметаной.

Жаренка

1 способ. Сушеные грибы сварить до мягкости, вынуть шумовкой, корешки и крупные шляпки порезать на куски, мелкие шляпки оставить целиком. Посолить, обвалять в муке.

Отдельно приготовить кляр: стакан муки растереть с желтками от пяти яиц, посолить, добавить 5 ст. л. молока или сметаны, осторожно ввести 5 взбитых белков, перемешать.

Обмакнуть грибы в кляр, затем обвалять в сухарях. Жарить с обеих сторон в разогретом масле, выложить на блюдо, полить соком, оставшимся на сковороде.

2 способ. Очистить грибы, хорошо промыть, нарезать ломтиками, слегка обвалять в муке и поставить на огонь в глубокой посуде. Когда пустят сок — слить его в сотейник, а в грибы положить масло, соль, перец, поджаренный отдельно репчатый лук. Развести грибным бульоном и сметаной, дать несколько раз вскипеть, не переставая мешать, чтобы соус не пригорел. Подавая на стол, можно посыпать жаренку измельченным укропом.

Запеканка из грибов по-русски

1 кг свежих белых грибов изрубить, посолить, поперчить, потушить со 150 г сливочного масла. Две мелко изрубленные луковицы смешать с грибами на сковородке и тушить до готовности, добавить 1 ст. сметаны, дать вскипеть, добавить 4–5 ст. л. сухарей, вбить 5–6 сырых яиц, перемешать, выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Грибное рагу

20 г сухих грибов, 300 мл куриного бульона, 225 г белых грибов (или шампиньонов), зеленый лук, соль, черный молотый перец, 3 ст. л. майонеза (сметаны), 3 ст. л. кинзы.

Сухие грибы залить куриным бульоном на 30 минут. Затем слить бульон (но не выливать) и дать грибам подсохнуть. Нарезать свежие очищенные и промытые белые грибы (шампиньоны) и зеленый лук. Разогреть масло в казанке.

Высыпать туда грибы и половину приготовленного лука. Тушить примерно 10 минут, пока грибы не станут мягкими и слегка коричневыми.

Добавить бульон, довести до кипения, уменьшить огонь, пусть булькает минут 15 (до выпаривания жидкости). Добавить оставшийся лук, специи (соль, перец, кинзу) по вкусу.

Можно добавить майонез или сметану.

ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБАМИ

Пельмени с подосиновиками

Для фарша: 1 кг свежих подосиновиков, 200 г репчатого лука, 1 ст. сметаны.

Отварить грибы в соленой воде, откинуть на дуршлаг и потом мелко-мелко порубить. Положить жареный лук, черный молотый перец, соль и все вместе обжарить на сковородке.

Из крутого, тонко раскатанного пресного теста нарезать кружочки, заполнить фаршем. Варить пельмени, как обычные, в соленой воде. Подавать со сметаной.

Пельмени рыбные с грибами

Взять тридцать штук сушеных грибов, вымыть их в трех водах и варить до тех пор, пока совершенно не размокнут; тогда выложить их на сито, чтоб вода стекла, протереть каждый гриб, порезать мелко и изжарить в масле, прибавив туда третью часть от грибов — рубленой рыбы, очистив ее от костей, посолив и посыпав перцем.

Несколько луковиц изжарить в масле и положить туда же. Мешать эту массу, пока совсем не прожарится, сделать обыкновенные пельмени. Когда пельмени поспеют, то всплывут.

Вместо рыбы можно взять еще мелко изрубленную телячью печенку или телятину и в смесь прибавить четыре яичных желтка.

Пельмени с грибами и ветчиной

200 г сушеных грибов отварить в подсоленной воде, мелко

порубить и потом поджарить. 3 луковицы мелко порезать и поджарить в половине столовой ложки сливочного масла.

100 г копченой ветчины мелко порезать и поджарить.

Грибы, ветчину, лук перемешать, добавить соль и перец и немного воды.

Пельмени с сухими грибами

Свежие или сухие размоченные в воде грибы отварить до полуготовности, обжарить на сковороде и пропустить через мясорубку. Отдельно поджарить мелко порезанный лук до золотистого цвета, положить в грибной фарш, добавить соли, перца, еще немного обжарить все вместе.

Пока остывает фарш, приготовить тесто, как обычно для пельменей (на четверть стакана воды или молока — одно яйцо, соль, муки, чтобы тесто было плотным, крутым).

Раскатав тесто, слепить пельмени, как обычно, варить в подсоленной кипящей воде, подать со сметаной или с грибной подливкой.

Пельмени с грибами, запеченные в омлете

400 г теста, 70 г сметаны, 500 г фарша, 1 яйцо, четверть стакана молока.

Свежие, очищенные и промытые грибы отварить, порубить мелко и обжарить с рубленым репчатым луком на масле. Заправить фарш перцем, солью и сметаной. Пельмени отварить, положить на разогретую сковородку с маслом. Обжарив их немного, залить смесью яйца с молоком и запекать в духовке.

Подавать гостям на той же сковороде.

БЛИНЫ И ОЛАДЬИ

Блины красные

Мука, молоко топленое, 4 яйца, 1 ч. л. соли, 2 ч. л. сахара, 20 г дрожжей.

Молоко налить в широкую кастрюлю и томить в средне нагретой духовке до тех пор, пока оно не приобретет золотисто-розовый цвет. Образовывающиеся при этом пенки ложкой опускать на дно. Топленому молоку дать остыть до 40–50 градусов, затем в трех четвертях общего количества развести дрожжи, муку и соль и дать тесту подняться в теплом месте. После чего в оставшемся молоке развести яичные желтки и сахар, соединить с тестом и вновь дать подняться, перед выпеканием в тесто ввести взбитые в пену белки.

Подавать красные блины со сметаной, растопленным маслом, вареньем.

Блины — скородумки

5 ст. л. (с горкой) муки, 2,5 ст. молока, 2 яйца, 1 ст. л. сахарного песка, 0,5 ч. л. соли, 2–3 ст. л. растительного масла.

Яйца, соль, сахар взбить миксером или венчиком, во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить растительное масло, еще раз перемешать и выпекать блины на разогретой сковороде. Под первый блин сковороду смазать маслом, а потом не смазывать, так как в тесте достаточно масла. Растительное масло вливать в тесто после его замеса с мукой, иначе тесто не будет насыщено воздухом, а блины не будут рыхлыми.

Подавать блины горячими с маслом, сметаной, вареньем, медом.

Блины пресные

В чашку молока, сырого или кипяченого, а то и кислого или кефира, добавить соль, сахар по вкусу. Одно яйцо разбить и муки всыпать столько, чтоб тесто по густоте было более жидким, чем сметана. Лить тесто на сковороду нужно аккуратно, чтоб оно растеклось как следует, тогда выйдет блин тонкий, кружевной.

Блины пшенные

Для опары: 2,5 ст. муки, 40 г дрожжей, 0,5 л молока.

Для теста: 5 яиц, 50 г сливочного масла.

Пшенная каша: 1,5 ст. пшена, 3 ст. молока, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара.

Пшено перебрать, промыть в семи водах и засыпать в кипящую подсоленную воду (3–4 части воды на 1 часть крупы). Когда вода закипит, воду слить и пшено залить кипящим молоком, добавить соль, сахар и варить кашу до полной готовности. Охладить, хорошо растереть кашу до однородной массы или протереть через сито. Затем в кашу влить желтки, растопленное масло, опару, хорошо перемешать и дать подойти. В готовое тесто ввести взбитые в стойкую пену белки, перемешивая сверху вниз.

Когда тесто подойдет еще раз, не перемешивая, сразу печь блины.

Блины гречневые

Для теста: 2 ст. гречневой муки, 2,5 ст. молока, 30 г дрожжей, соль по вкусу.

Тесто поставить за 2–3 часа до того, как блины подавать к столу. Муку развести в теплом молоке или воде, добавить соль и дрожжи, разведенные в небольшом количестве молока, и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, не перемешивать его, печь блины на горячей сковороде, смазанной маслом. Блины подавать с растопленным маслом, сметаной, сельдью или икрой. Гречневые блины можно есть и просто с растительным маслом.

А еще очень вкусная начинка для блинов — мелко нарубленные вареные яйца и зеленый лук с растопленным сливочным маслом.

Блинчики «Румяные щечки»

5-6 крупных морковок сварить в подсоленной воде, мелко нарезать. Смешать 100 г масла или маргарина с таким же количеством муки (половина тонкого стакана), разбавить стаканом молока, добавить соль, перец, положить морковь, хорошо перемешать и жарить блинчики на растительном масле до золотисто-румяного цвета.

Блинчики с пивом

Для теста: 300 г муки, пол-литра пива, 2 яйца, 1 ст. л. сметаны, сахар, соль.

Желтки растереть со сметаной, всыпать соль и сахар, влить стакан пива, все взбить венчиком. Добавить муку, перемешать, чтобы не было комочков, влить оставшееся пиво и взбить, затем добавить взбитые в пену два белка. Наливать тесто ложкой на смазанную жиром горячую сковороду тонким слоем и выпекать блинчики с одной стороны.

Подрумяненную сторону смазать начинкой: мясным паштетом, джемом, творожной массой ит. д., затем свернуть блинчик в рулет, обмакнуть в яично-молочную смесь, обвалять в сухарях и обжарить. Подавать на большом блюде. Такие блинчики можно приготовить заранее, а потом разогреть.

Блины с припеком

С припеком можно готовить пшеничные, гречневые, смешанные и другие блины. Для их приготовления на разогретые и смазанные жиром сковороды положить готовый припек, залить тестом для блинов и жарить, как обычно. Припеки могут быть разные.

1. Лук репчатый нарезать кольцами или полукольцами и обжарить до золотистого цвета.

2. Лук зеленый нашинковать и слегка обжарить.

3. Мякоть любой рыбы припустить, мелко порубить, посыпать солью, перцем, добавить слегка обжаренный лук и все обжарить на сковороде.

4. Яйцо вареное мелко порубить.

Овсяные блины

Сварить жидкую овсяную кашу, протереть ее, добавить яйцо и выпекать тонкие блины. Подавать их с кислым молоком, сметаной, с брусникой и сахаром, а также к ухе, супам.

«Луковник»

Для теста: 800 г муки, 30 г дрожжей, 2 ст. воды.

Для начинки: 8 головок репчатого лука, 1 ст. растительного масла, щепотка соли.

Из муки, воды, дрожжей и соли замесить дрожжевое тесто, дать ему подойти. Раскатать самые тонкие лепешки, испечь, переслоить мелко изрубленным и обжаренным в растительном масле репчатым луком, запечь в духовке.

Блинники

Это блины, переслоенные яйцами с маслом или творогом. Делать надо так. Сначала выпечь блинчики. Затем взять сотейник или противень с высокими (3–4 см) краями. Дно и края посуды смазать маслом, посыпать пшеничными сухарями и только после этого обложить готовыми блинами. Уложить половину приготовленных блинов, потом мясную начинку, потом блин, потом рубленые яйца с маслом и зеленью, опять блин и т. д. Концы блинчиков, что оказались на бортах противня или сотейника, загнуть, закрыть пирог новым блином, сбрызнуть маслом, посыпать сухарями и выпекать до румяной хрустящей корочки.

Вынуть готовый пирог, перевернув сотейник (противень).

Если блинчики уложить внахлест один на другой, слегка прослоив начинкой, а потом свернуть в трубочку, получится рулет.

Его можно полить молочным соусом (1 л молока смешать с 1 ч. л. муки, спассерованной с маслом), посыпать тертым сыром и запечь.

Блинчики с начинкой

Мясной: Провернуть в мясорубке 0,5 кг вареного мяса. Обжарить в сливочном масле одну луковицу, мелко порезанную, добавить соли, перца, перемешать хорошенько, положить на блин и завернуть его конвертом. Пекут «конверты» на большой сковороде.

Подавать их с томатным или горчичным соусами, а той со сметаной.

Творожной: 0,5 кг творога, 2 яйца, 1 ст. л. сахарного песка хорошенько перетереть, и начинка готова.

С грибами и рисом: Грибы отварить, мелко порубить. На 200 г грибов — полчашки риса отварного. Смешать грибы с рисом, добавить туда пережаренный лук, мелко порезанный, зелени.

С яблоками: Приготовить яблочную начинку. На поджаренную сторону блинчика положить начинку, завернуть и обжарить.

Капустной: Отварить капусту, откинуть ее на дуршлаг, пусть долго стекает вода.

Прибавить пережаренный, мелко порезанный лук, масло растопленное, яйцо.

Оладьи

Для теста (основы): 2 яйца, 2 ст. молока, четверть ст. растительного масла, 2 ст. муки, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. погашенной соды.

Сначала взбить яйца, потом добавить остальные компоненты и выпекать.

Вместо молока можно использовать такое же количество сливок, простокваши или кефира. Или заменить его смесью из 1 ст. яблочного пюре и 1 ст. молока.

Овощные оладьи

0,5 кочана капусты, 1 ст. молока, 2–3 ст. л. манки, 1–2 ст. л. сахарного песка, 0,5 ст. сливок, 4 яйца, 1 ст. сметаны.

Капусту промыть в холодной воде, мелко нарезать, положить в кастрюлю с небольшим количеством молока и варить на маленьком огне. Затем засыпать манную крупу, сахарный песок, посолить и перемешать. Добавить в тесто сливки и взбитые белки. Оладьи жарить на раскаленной сковороде в кипящем топленом масле, сметану подавать отдельно.

С чем подать оладьи

Можно в теплом молоке распустить кусочек сливочного масла и творог, размешать, как сметану, налить затем в чашку и макать туда блины или оладьи.

К блинчикам и оладьям хорошо подать мелко порезанную сельдь или другую соленую рыбу.

Вишневый сироп: перемешать вишневый джем с водой и довести до кипения, непрерывно помешивая. Можно подавать его горячим. Хорошо использовать персиковый, клубничный или абрикосовый джем. 300 г вишневого джема, четверть ст. воды.

Апельсиновое масло: смешать апельсиновый сироп и размягченное сливочное масло, взбить до однородной массы и добавить тертую цедру.

0,5 ст. размягченного сливочного масла, 1–2 ст. л. апельсинового сиропа, 2 ч. л. тертой цедры.

Медовое масло: взбить мед (он должен слегка побелеть) и, не переставая взбивать, добавить размягченное масло.

Три четверти стакана меда, полстакана масла.

Клубничное пюре: 2 ст. мороженой клубники, четверть стакана воды, 1 ст. л. крахмала, полстакана сахара, ванильный сахар.

Смешать мелко нарезанную мороженую клубнику с сахаром; развести крахмал в воде и соединить с клубникой. На медленном огне довести до кипения, постоянно помешивая. Снять с огня, добавить ванильный сахар и остудить.

Клюква с орехами: 1 ст. клюквы, 1 ст. сахара, три четверти стакана толченых орехов, 2 ч. л. тертой цедры лимона. Растереть клюкву с сахаром и добавить орехи и тертую цедру.

Сырники

500 г творога, 5–6 ст. л. муки для вязкости и 3 яйца, растертых с сахарным песком (1 ст.).

Все перемешать. В полученную массу положить 1 пачку размягченного маргарина и пол чайной ложки соды, хорошо размешать. Можно добавить изюм.

Разделить тесто на шарики и выпекать в горячей духовке 20–30 минут.

Галушки

Полстакана гречневой муки (смолоть в кофемолке гречневую крупу), развести в пятой части стакана кипятка. Делать это постепенно, добавляя муку небольшими порциями, размешивать муку быстро и тщательно, тогда не будет комков. Добавить в тесто яйцо. По консистенции тесто должно напоминать густую сметану, если получится круче, добавить воды.

Готовое тесто набирать чайной ложкой, опускать в кипящую подсоленную воду.

Когда галушки всплывут, вынуть их шумовкой и положить в борщ.

Галушки творожные

600 г творога, 4–5 яичных белков, 25 г сливочного масла, 1,5 ст. л. сахарного песка и 2 ст. л. муки, соль по вкусу.

Творог тщательно растереть вместе со сливочным маслом, сахаром и солью, после чего осторожно ввести взбитые белки. Из этого теста раскатать полосу толщиной в 1,5 см и нарезать ее на небольшие квадраты или ромбы (в 1,5–2 см).

Опускать галушки в кипящую подсоленную воду. Когда они всплывут на поверхность, вынуть их шумовкой и горячими подавать, полив растопленным сливочным маслом и сметаной.

Запеканка из домашней лапши

Срезать с костей, на которых варился бульон, остатки мяса (его потребуется очень немного). Пропустить обрезки вареного мяса через мясорубку или мелко нарубить и слегка поджарить. Отдельно спассеровать три тонко нарезанные луковицы. Половину лука смешать с мясом, посолить. Сварить вкрутую четыре яйца, измельчить их, соединить с оставшимся луком и тоже посолить.

Отварить лапшу, добавить в нее немного масла или маргарина и сырое яйцо. Форму (либо подходящую кастрюлю) смазать жиром и выложить в нее слоями лапшу и фарши в следующей последовательности: лапша, отварное мясо, лапша, яичный фарш, лапша. Запекать 15–20 минут в духовке.

Подавать запеканку целиком, выложенной на блюдо, и лишь после нарезать на порции.

ДЕСЕРТЫ

ЖЕЛЕ

Чтобы приготовить желе, следует замочить желатин в большом количестве холодной воды, дать набухнуть, а затем излишек воды слить. Размоченный желатин положить в сиропы, на основе которых готовятся желе, и растворить, нагревая. Для сиропа взять свежие или свежезамороженные ягоды, отжать, выжимки прокипятить, процедить и добавить по вкусу сахар. Отжатый сок добавить в желе в самом конце готовки, чтобы витамины не пропали при тепловой обработке.

Желе малиновое (или клубничное, вишневое, смородиновое)

Желатин добавить в кипящие выжимки вместе с сахаром, довести до кипения, дать немного остыть, влить отжатый сок, процедить и разлить в формы или глубокие блюдца.

Желе лимонное

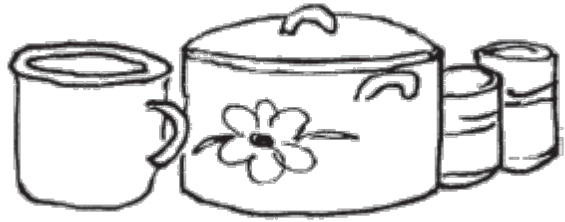
Натереть на мелкой терке цедру с лимона или апельсина. Плод разрезать пополам и отжать сок, затем мякоть измельчить и положить в отжатый сок, долить воды, довести до кипения, процедить. Теперь добавить в отвар сахар, размоченный желатин, перемешать. Если сироп получился мутным, его нужно осветлить: сырой яичный белок, размешанный с небольшим количеством воды, влить в сироп, перемешать, довести до кипения.

Добавить цедру, дать настояться и процедить через намоченную и хорошо отжатую полотняную салфетку. Охладить, разлить по вазочкам или формочкам, выставить на холод. Перед подачей лимонное желе хорошо залить сиропом, в который добавлено немного ликера или коньяка.

Желе «Мозаика»

Приготовить желе из ягод, плодов разных цветовых оттенков — малиновое, черносмородиновое, абрикосовое, с добавлением крепкого чайного отвара, лимонное и т. п. Каждый вид по

отдельности налить в форму с высокими бортами или на противень, слоями в сантиметр или около того. Лить осторожно, чтобы не перемешать слои, каждому дать чуточку застыть, прежде чем выложить другой слой.



Дать совсем застыть, нарезать мелкими кубиками, перемешать, разложить в вазочки и залить доверху лимонным желе.

Желе вишневое

Из вишневого варенья отделить сироп, слегка разбавить его кипяченой водой. Желатин залить холодной водой и оставить на час. Затем желатин в кастрюльке поставить на огонь и помешивать, не доводя до кипения. Постепенно вливать в кастрюльку сироп, добавив по вкусу сахар, лимонный сок (или лимонную кислоту) и ванилин. Процедить жидкость через марлю, разлить по формам и поставить в холодильник. К желе подать взбитые миксером или венчиком сливки.

Желе «Янтарь»

4 моркови, полстакана сахарного песка, 30 г желатина, лимонная кислота на кончике ножа, 300–350 г воды.

Очищенную и промытую морковь натереть, отжать сок, а оставшийся жмых залить водой и варить 10–15 минут. Процедить, добавить сахар, довести до кипения и ввести предварительно замоченный желатин и лимонную кислоту. Затем смешать отвар с морковным соком, разлить в формочки и охладить.

При подаче на стол каждую формочку на несколько секунд опустить в кипяток и осторожно выложить желе на блюдце.

Желе из сыворотки

Сыворотку процедить через 3–4 слоя марли, охладить. В небольшом количестве сыворотки замочить на 30 минут желатин. Остальную сыворотку нагреть, растворить в ней сахар.

Помешивая, влить набухший желатин и нагревать, не доводя до кипения, иначе образуются хлопья. Выдержать сыворотку приблизительно 20–30 минут при температуре 60 градусов (можно поставить кастрюлю на водяную баню). Затем добавить в нее фруктовое пюре или сок, горячее желе разлить в формочки, небольшие пиалы или другую подходящую посуду, охладить.

ВАРЕНЬЯ

Клубничное варенье

1 кг клубники, 1 кг сахара, 1 ст. холодной воды.

Если клубника чересчур сочна, надо положить ягоды на плоское блюдо, слегка присыпать их сахаром и на 5–6 часов поставить в прохладное место. Потом сок клубники нужно слить, добавить в него остальное количество сахара и сироп варить уже без добавления воды.

Варенье из кабачков

Сварить сироп из килограмма сахара и половины стакана воды. Положить в кипящий сироп кабачки (1 кг), очищенные от кожуры и семян и нарезанные кубиками. Когда закипит варенье, добавить целиком лимон вместе с кожурой, предварительно вымытый и ошпаренный кипятком. Варить при слабом кипячении 45 минут.

Изумрудное варенье

1 кг ягод крыжовника, 1 ст. воды, 1,5 кг сахара.

Крыжовник — крепкие, неполностью созревшие плоды вымыть, обрезать плодоножки, надрезать сбоку и удалить семена (например, шпилькой).

Очищенные плоды положить в эмалированную кастрюлю и переложить слоями вишневых листьев. Затем залить крутым кипятком и оставить на 6 часов. После чего воду слить и использовать ее для приготовления сиропа.

Вишневые листья убрать, а сами плоды крыжовника опустить в кипящий сироп на 5–7 минут. Снять варенье с огня и оставить еще на 6–7 часов. Затем снова нагреть и варить до готовности. Для сохранения цвета его нужно быстро и сильно охладить.

Варенье из зеленых помидоров

Для приготовления варенья используют мелкие зеленые

плоды.

Плоды чуть срезать со стороны плодоножки и очистить от семян. Затем вскипятить в трех водах (после каждого закипания выливая воду и заменяя ее холодной). Очищенные от кожицы помидоры процедить через марлю и опустить в сироп.

Сироп: 1 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг помидоров.

Варенье варить до тех пор, пока сироп не станет необходимой густоты. За несколько минут до снятия с огня в варенье положить ложечку лимонной кислоты, так как при кипячении помидоров в них не осталось кислоты.

Для аромата в варенье можно добавить ванилин.

Готовое варенье разлить в банки, закупорить герметически и держать перевернутыми вверх дном до полного остывания.

Варенье из роз

100 г только что распустившихся душистых роз или цветов шиповника, 100 г сахара.

Обрезать ножницами непригодные белые кончики лепестков. Оставшиеся хорошо промыть и тщательно растереть с сахаром в эмалированной кастрюле или фарфоровой ступке деревянным пестиком или ложкой до получения однородной кашицы.

Отдельно приготовить сироп: 500 г сахара, 1 ст. воды. Когда он прокипит 5-10 минут, добавить к нему «кашицу» и варить еще минут 10–12 до готовности.

Варенье из моркови

1 кг очищенной моркови. 1 кг сахара, 300 мл воды.

Подобрать морковки ярко-оранжевого цвета. Вымыть, почистить, еще раз вымыть и нарезать кружками толщиной 1 см. Сварить до мягкости, остудить. Из сваренной моркови вырезать ромбики, звездочки, колесики и т. д., чтобы варенье было красивым. Морковь залить кипящим сиропом, варить в нем 5 минут, снять с огня. Через 8 часов варенье снова довести до кипения, добавив в него еще 200 г сахара, и варить до тех пор, пока морковь не станет прозрачной, а сироп — достаточно густым. За несколько минут до снятия с огня положить чайную ложку лимонной кислоты. Когда варенье немного остынет, ароматизировать его ванилином. Морковное варенье имеет хороший апельсиновый цвет.

Варенье из дыни или арбуза

1 кг очищенной мякоти, 1,2 кг сахара, воду добавлять не следует.

Срезанную с корок мякоть дыни или арбуза нарезать кубиками (1–2 см), у арбузов удалить семечки. Посыпать мякоть сахаром и на 2 часа поставить в холодное место, а затем варить в сахарном сиропе. Варить в 3 приема (до закипания), с выдержкой 8-10 часов. Перед последней варкой добавить 2–3 г лимонной кислоты и по вкусу ванилин.

Варенье из рябины

1 кг ягод, 1,5 кг сахара, 2 ст. воды.

После первых ночных заморозков снять ягоду, уже слегка побитую морозцем. Почистить, помыть, залить холодной водой и дать постоять сутки. Затем откинуть на решето или сито, дать стечь воде. Снова залить холодной водой, через сутки опять слить, и так 2–3 раза.

Затем сварить сироп, залить им рябину и сразу вынести на холод, еще лучше — на лед на сутки. Потом вынуть ягоды шумовкой, а сироп кипятить 20 минут. Опустить в него рябину и на среднем огне держать еще 20–25 минут, пока сироп не станет густым, а ягода — блестящей.

Тут главное — не пропустить момент: если рябину переварить, ягода делается сухой, безвкусной.

Варенье из плодов шиповника

400 г шиповника, 800 г сахара, 1,5 ст. воды.

Собрать спелые плоды шиповника, очистить их от волосков, тщательно промыть, вынуть семена. Сварить сироп; когда закипит, бросить в него ягоды и варить на слабом огне, пока шиповник не начнет опускаться на дно. Обязательно добавить немного лимонного сока или на кончике чайной ложки лимонной кислоты.

Когда плоды опустились, вынуть их шумовкой и уложить в банки, а сироп еще один — два раза довести до кипения и вылить на плоды через частое сито.

Варенье из лепестков шиповника (холодным способом)

Собранные лепестки тщательно помыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем сложить в эмалированную миску (на 2 ст. лепестков — 1 ст. сахара) и перетереть, пока лепестки не станут совсем мягкими, а сахар полностью измельчится.

Теперь плотно утрамбовать в подготовленные и ошпаренные банки, закрыть пластмассовыми крышками, хранить в холодильнике.

Облепиха, протертая с сахаром

На 1 кг облепихи — 1 кг сахара.

Ягоды перебрать, вымыть и обсушить. Выложить в эмалированную посуду и раздавить деревянной толкушкой, после чего протереть массу через сито. В полученное пюре всыпать сахар и тщательно перемешать. Поставить на слабый огонь и нагревать, помешивая, до полного растворения сахара. В горячем виде разложить по банкам и пастеризовать: пол-литровые -15 минут, литровые — 20 минут.

Джем из облепихи

На 1 кг облепихи взять 0,5 кг сахара.

Сладкий джем: растолочь ягоды толкушкой и перемешать с двойным количеством сахара. Джем с кислинкой: ягоды ошпарить кипятком, протереть через сито, смешать с сахаром.

Разложить в банки и стерилизовать: пол-литровые — 10 минут, литровые -15 минут.

Варенье из ревеня

На 1 кг черешков ревеня, нарезанных кубиками, — 1 кг сахара и 1 л воды.

Черешки промыть, очистить от волокон, нарезать на мелкие кусочки и пробланшировать их 10 минут. Потом откинуть на дуршлаг, охладить в воде, высыпать в таз и сразу же залить кипящим сиропом. Поставить на слабый огонь, довести до кипения и прокипятить не более 2–3 минут. После этого оставить варенье для выстаивания, прикрыв таз полотенцем.

Варенье из ревеня готовится в три приема. При последней варке в него можно добавить ванилин или молодую корицу.

Варенье из облепихи

На 1 кг облепихи — 1,5 кг сахара, 1 ст. воды.

Отобрать крупные, плотные ягоды, вымыть, обсушить, залить кипящим сиропом и выдержать 4 часа. Затем сироп слить, довести его до кипения и снова залить ягоды. Довести до кипения и варить на слабом огне 10–15 минут, после сразу же разлить по банкам и закатать. Быстро охладить, чтобы варенье не потеряло свой цвет, а ягоды форму.

Малиновое варенье без воды

На поллитровую банку малины — поллитровая банка сахара.

Варится это варенье маленькими порциями до килограмма. Малину не мыть, но тщательно перебрать. Обязательно добавить горсточку земляники или луговой клубники, которую нужно вымыть и обсушить. Ягоды засыпать сахаром и нагревать на очень слабом огне до полного растворения сахара и закипания. Сразу же, после появления пузырьков, варенье с плиты убрать. Варенье не перемешивать, а сразу же разлить горячим по банкам и закатать.

Малиновое желе

На 1 л сока — 600–650 г сахара.

Свежие, не перезревшие ягоды перебрать, отжать из них через марлю сок, вылить в кастрюлю, добавить сахар и нагревать, непрерывно помешивая, до полнейшего растворения сахара. Затем на слабом огне довести сок до кипения и уварить примерно на одну треть (приблизительно 40 минут), добавив в самом конце 1–2 г лимонной кислоты. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Готовое желе в горячем виде разлить по прогретым простерилизованным банкам, закатать и пастеризовать 20–30 минут. (При пастеризации должно быть очень слабое бурление воды, почти незаметное.) Банки охладить в естественном состоянии.

Джем из крыжовника с вишней

На 200 г сока крыжовника — 1 кг вишни, 1,2 кг сахара, 150 г воды.

Крыжовник бланшировать 3–5 минут в кипящей воде, после чего протереть через сито и отжать сок. Вишню промыть, удалить косточки и пропустить ягоды через мясорубку. Полученную вишневую массу выложить в таз, добавить воду, поставить на огонь, слегка проварить, после чего всыпать сахар и варить на слабом огне до загустения, постоянно помешивая. Перед концом варки добавить сок крыжовника. Джем расфасовывать методом горячего разлива. Банки закатать.

Желе из клюквы

На 1 кг клюквы — 800–900 г сахара.

Ягоды бланшировать в кипятке 3–4 минуты, после чего размять толкушкой и отжать сок. Сок процедить, добавить сахар, и проварить до полного растворения сахара, непрерывно помешивая и снимая пену. Затем сок процедить и уварить на одну треть. Размешать, процедить, разлить по горячим простерилизованным банкам, закатать крышками. Банки не переворачивать.

Варенье из жимолости

Спелые, но не перезревшие ягоды залить горячим сиропом и выдержать 3–4 часа. Когда ягоды пропитаются сиропом, варить 5–

7 минут, чтобы не разварились. Сделать перерыв на 5–8 часов и повторно варить до готовности. В правильно сваренном варенье ягоды не всплывают.

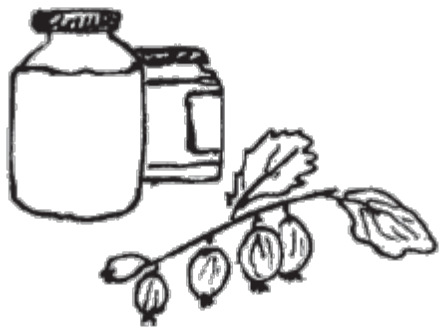
Его можно хранить без герметического укупоривания.

Если хотят предупредить засахаривание, при последней варке добавляют 1 г лимонной кислоты на 1 кг варенья. Соблюдать классическое соотношение сахара и ягод — 1:1.

Мармелад из крыжовника

1 кг крыжовника, 550 г сахара.

Твердые недозрелые ягоды положить в кастрюлю, добавить несколько ложек воды и разварить под крышкой.



Массу тщательно растереть и пропустить через сито. Полученное пюре уварить на слабом огне, помешивая, до половины первоначальной массы. Затем порциями прибавить сахар и, помешивая, варить на слабом огне до готовности (масса должна весить 1 кг). Готовый мармелад выложить в эмалированную формочку, смоченную водой. Застывшую массу разрезать на кусочки и посыпать сахаром.

Мармелад сливовый

1 кг сливы, 400 г сахара, 0,5 ст. воды.

Зрелые плоды вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в варочный тазик, размять деревянным пестиком, добавить воду, поставить на слабый огонь и разварить до полного размягчения. Горячую массу протереть через сито.

В пюре добавить сахар, перемешать и уварить, помешивая, на слабом огне до готовности. Готовый материал выложить на блюдо

или противень, покрытые пергаментом, разровнять.

Когда масса остынет и покроется корочкой, нарезать ее фигурными кусочками.

Королева десерта — тыква

Порезать тыкву на дольки, очистить от кожи и волокон с семечками, нарезать кубиками. Отдельно в эмалированной кастрюле развести воду с уксусом (по вкусу, чтобы была не слишком резкой), засыпать в нее кубики тыквы, придавить гнетом, чтобы вся тыква была в воде, и оставить часов на 8-10, можно на ночь. Затем воду слить. Приготовить сахарный сироп, как для варенья, можно добавить пряности (гвоздику, корицу). Когда сахар совсем разойдется, засыпать тыкву, варить на среднем, а потом на медленном огне, пока не станут кубики прозрачно-янтарного цвета (переваривать не следует — потеряют форму).

Снять с огня, охладить, разлить по банкам таким образом, чтобы все кубики были полностью закрыты сиропом, не закатывать, хранить в прохладном месте.

«Гоголь-моголь»

«Гоголь-моголь» можно приготовить различно, во всех случаях получая высокопитательный и вкусный напиток.

1. Слегка взбить 1 яйцо, добавить 1 ст. л. сахара, немного соли; все это тщательно перемешать, влить 0,75 стакана молока и процедить. Можно добавить немного тертого мускатного ореха.

2. Взбить 1 яичный желток, добавить 1 ст. л. сахара, немного соли, 2/3 стакана молока. Все это перемешать и соединить со взбитым яичным белком. Перед подачей на стол еще раз хорошо перемешать.

3. Смешать 1 яичный желток, 1 ст. л. сахара, немного соли и ванилина, влить 0,75 стакана молока, снова перемешать и процедить.

Если желательно получить сладкий «гоголь-моголь», то белки вместе с сахаром надо взбить до густоты и влить в смесь с желтком или положить в стакан сверху.

Можно также добавить в смесь чайную ложку лимонного сока — напиток примет один оттенок. Или — немного какао-порошка: гоголь-моголь станет шоколадным.

Фруктовый «гоголь-моголь»

Взбить 2 яичных желтка до образования густой массы лимонного цвета, добавить немного соли, 3 ст. л. сахара и 0, 5 стакана земляничного или вишневого сока. Все это хорошо размешать, влить 2 стакана холодного молока и 0,5 стакана холодной воды. Подготовленную смесь влить в яичные белки, предварительно взбитые в крутую пену, разлить в бокалы и посыпать сверху натертым мускатным орехом.

Медовый «гоголь-моголь»

Яйцо, 2 стакана холодного молока, 6 ст. л. меда, 2 ст. л. лимонного или апельсинового сока смешать и взбивать до получения однородной массы. Подать к столу в очень холодном виде.

Рябина в сахаре

Собрать ягоды прямо с веточками, осторожно вымыть, дать стечь воде.

Тем временем сварить сироп: 1 ст. сахарного песка положить на 1 ст. воды, держать на маленьком огне, пока не закипит.

Тогда каждую веточку по отдельности погрузить в сироп и затем обвалять в мелком сахарном песке и подсушить в нежаркой духовке.

Боярышник в сахаре

Из плодов вынуть косточки, бланшировать ягоды 2–3 минуты в кипящей воде, потом протереть через сито деревянной толкушкой и добавить сахар из расчета 400 г на 1 кг плодов.

Перемешать, разложить в ошпаренные банки, насыпать в каждую сверху еще чуть-чуть сахарного песка и закрыть обычными крышками.

Клубника под снегом

1 кг ягод вымыть, обсушить. Немного отложить для украшения, остальные разрезать на половинки и разложить в тарелки. 2 белка взбить в пену с сахарным песком и пудрой, осторожно выложить поверх ягод.

Украсить десерт целыми клубничками, посыпать сахарной пудрой.

СБИТЕНЬ

Сбитень — один из старинных русских напитков. Появился он очень давно и особенное распространение получил в XVIII–XIX веках. Им торговали на улицах, в трактирах, чайных и т. п.

Зимой продавцы сбитня носили его за спиной в огромных медных чайниках в виде самовара, покрытых теплой тканью, или продавали его в специальных лавочках из больших самоваров. Фигура сбитенщика в прошлые века была столь характерна для улиц русских городов, что изображение его повсеместно можно встретить на лубочных картинках, старинных гравюрах и акварелях, он описан во многих произведениях русской литературы.

Сейчас сбитень незаслуженно забыт, между тем, пока на Руси не вошел в массовое употребление чай, сбитень был самым популярным напитком. Пьют его горячим, поэтому особым спросом этот напиток пользовался зимой.

Для приготовления сбитня в кипящей воде растворить мед, положить лавровый лист, корицу, гвоздику, имбирь, кардамон, мускатный орех и другие пряности и прокипятить. Иногда при изготовлении сбитня мед можно заменить патокой.

Вот несколько рецептов сбитня (в г на 1 л воды):

1. Сахар — 150, мед — 150, лавровый лист — 2, гвоздика, корица, имбирь и кардамон по 5. Кипятить 10–15 минут, дать настояться и процедить.

2. Мед — 100, сахар — 50, корица — 0,3, гвоздика — 0,2, мята — 0,2, хмель — 3.

3. Сахар — 100, мед — 150, вода — 1,5 л., гвоздика 3–4 шт., корица на кончике ножа, лавровый лист, 2 ч. л. сушеной мяты.

КИСЕЛИ

Кисель овсяный кислый

90 г «геркулеса», 5 г сахара, 2–3 г соли, 5 г масла сливочного, 230 г воды.

Теперь обычно кисели готовят сладкими, с крахмалом, но в русской народной кухне под этим названием известен целый ряд холодных и сладких блюд из круп. Особой популярностью пользовался кисель овсяный.

Овсяную муку или «геркулес» залить холодной водой, перемешать, посуду закрыть крышкой и оставить на сутки. Затем массу процедить и отжать. В полученную жидкость (овсяное молочко) положить корочку черного хлеба и оставить в тепле на сутки. Заквашенную жидкость слить, добавить в нее сахар и кипятить до образования густой массы, непрерывно помешивая.

Горячий кисель разлить в формы или тарелки, дать остыть и разрезать на порции.

Подавать с холодным молоком.

Кисель овсяный с медом

5 ст. л. овсяных хлопьев, 1 ст. молока, 1 ст. л. меда, 2 ст. л.

овсяной муки.

Измельчить в кофемолке «геркулес». Вскипятить молоко и растворить в нем мед. Отдельно размешать в холодном молоке 2 ст. л. овсяной муки для средне-густого или 4 ст. л. для густого киселя. Жидкий кисель из овсянки не варят. Дальше действовать, как обычно.

Так же готовятся кукурузный и рисовый кисели.

Кисель кофейно-молочный

Сварить кофе на молоке (без воды), с сахаром по вкусу. Добавить крахмал.

Кисель из хлебного кваса

Добавив в хлебный квас сахар по вкусу, довести его до кипения и ввести крахмал в нужной концентрации.

Кисель из меда

0,5 л воды, 100 г меда, 1 ст. л. крахмала, 4–6 шт. гвоздики, 2–3 ч. л. лимонного сока.

Мед развести в воде, добавить гвоздику, лимонную цедру, довести до кипения, снять пену и ввести разведенный водой крахмал. Когда кисель немного остынет, добавить в него лимонный сок.

Кисель шоколадный

В 1 ст. л. холодного молока размешать 2 ч. л. порошка какао, 3 ч. л. сахарного песка, чтобы получилась однородная, без комков масса. Отдельно, как обычно, приготовить крахмал. Вскипятить стакан молока, снять с огня и влить в него какао-массу. Поставить снова на огонь и влить крахмал, кипятить не дольше одной минуты: иначе уйдет аромат какао. Ванилин, как и в медовых киселях, использовать не стоит: он забьет аромат какао или меда.

Кисель молочно-медовый

Довести до кипения 1 ст. молока и размешать в нем 1 ст. л. меда. В отдельной чашке развести крахмал (лучше — кукурузный); на 1 ч. л. крахмала- 1 ст. л. холодного молока. Получится жидкий кисель. Для густого киселя следует взять вдвое больше.

Как только молоко закипит, влить крахмал и варить кисель 4 минуты на самом слабом огне, непрерывно помешивая. Готовый кисель влить в стакан, посыпать щепоткой сахарного песка, чтобы на поверхности киселя не образовалась пленка.

Напиток огуречный

Свежие огурцы и молодые листья салата тщательно вымыть. Огурцы натереть на терке, отжать сок через марлю. Листья салата обдать кипятком, пропустить через мясорубку и отжать сок. Соки слить вместе, перемешать. Добавить по вкусу соль.

Напиток из свежей капусты

Кочан капусты очистить, мелко нарезать, пропустить через мясорубку, отжать сок через марлю в эмалированную, керамическую или стеклянную посуду и оставить на 12–14 часов для осветления. Осветленный чтобы не взболтать осадок, процедить через двойной слой марли и сразу выпить.

Напиток томатный с мятой

Сок томатный, лимон, лук репчатый тертый, перец молотый черный, соль и сахар, мята свежая.

Томатный сок смешать по вкусу с другими компонентами, настаивать 2 часа, затем листочки мяты удалить и поставить ненадолго на холод.

Напиток «Здоровье»

Сок свежей капусты, морковный сок, яблочный сок, сахарный песок по вкусу.

В сок свежей капусты влить яблочный и морковный соки в произвольной пропорции, добавить по вкусу сахарный песок и

перемешать.

Напиток «Свеколка»

3 шт. свеклы, 4 ст. воды, лимонная кислота на кончике ножа, 0,5 ст. сахара.

Свеклу промыть несколько раз, очистить от кожуры, нашинковать соломкой, залить водой, добавить немного лимонной кислоты (можно сока кислой капусты), сварить и поставить на несколько часов в холодное место. Потом процедить ее через марлю, добавить по вкусу сахарный песок.

Подавать в графине. Особенно вкусен со льдом.

Напиток из сока свежей малины

750 мл кипяченого молока, 250 мл сока свежей малины.

В кипяченое холодное молоко влить малиновый сок, приправить по вкусу сахаром и охладить.

Сок из красной калины

1 кг ягод калины, 1,5 кг сахара.

Отжать через марлю или любым другим способом калину, смешать с сахаром.